Подарокъ молодымъ хозяйкамъ

Настольная поваренная книга

Составила
Елена Малоховская



Пирожки и другія принадлежности к супу

Блюда изъ мяса, телятинъ, свининъ, бараниnъ

Салатъ

Соусы, или подливки

Пудинги и запеканки

ЛЕНИЗДАТ

Социально-коммерческая фирма „ЧЕЛОВЕК”

1991

Вниманию читателей!

При Управлении социального обеспечения Исполкома Ленсовета создана фирма «Человек». Главная цель фирмы — зарабатывать средства для решения важной социальной задачи улучшения условий жизни инвалидов, малообеспеченных одиноких пенсионеров и многодетных семей.

Для получения средств на финансирование социальных программ фирма организует сеть магазинов, кафе и ресторанов, открывает гостиницы, культурно-развлекательные центры, совместно с иностранными партнерами создает производства по выпуску товаров народного потребления и другие предприятия.

Одно из направлений коммерческой деятельности фирмы — выпуск нужных людям книг и иной печатной продукции. Эта работа ведется совместно с коллективом Лениздата, который первым поддержал фирму в ее благотворительных начинаниях.

Издательское и рекламное агентство «Оригинал» фирмы «Человек» готовит к изданию просветительскую литературу, призванную содействовать развитию общественной нравственности, укреплению семейных отношений, улучшению воспитания детей, пропаганде здорового образа жизни, народных традиций, культурного и исторического наследия. Справочные издания фирмы должны помогать людям в организации их быта, домашнего хозяйства, досуга, способствовать развитию полезных увлечений, технического творчества, садоводства и огородничества, давать навыки традиционных народных промыслов, ремесел и т. д.

Сегодня мы представляем читателям очередное издание фирмы. Приобретая его, Вы помогаете людям, нуждающимся не только в общественном внимании и нашем сочувствии, но и в конкретной материальной поддержке.

Благодарим Вас за покупку!

М $\frac{3404000000-215}{М171(03)-91}$ без объявл.

ISBN 5-289-01138-2

„Ешь ананасы, рябчиков жуй!..“

Кулинарные секреты сродни военным: как те, так и другие по прошествии времени совершенно бессмысленно сохранять в тайне. Купит ли сегодня разведка даже самой недоразвитой страны чертежи того «ньюпора», на котором летал в начале века Петр Николаевич Нестеров? Нет, не купит. Точно так же современная хозяйка не станет гоняться за секретом приготовления жаркого из фазана — зачем он ей? Секрет-то узнать можно, а вот фазана где взять?..

Кроме того, достаточно даже беглого взгляда, чтобы почувствовать, насколько прекраснодушны и наивны по нынешним меркам были составители старинных книг для хозяек. Помогая, например, выйти из затруднительного положения в связи с неожиданно нагрянувшими гостями, один рекомендует «велеть служанке тонко нарезать холодную телятину», другой — «взять пять рябчиков, оставшихся после вчерашнего обеда...» и т. п.

Мы, конечно, понимаем, сколь низка сегодня практическая ценность информации о том, что жаркое из глухаря «приготовляется точно так же, как тетерка» (см. стр. 60 настоящего издания), и все-таки... Все-таки мы полагаем, что книга, которую вы держите сейчас в руках, будет вам и интересна, и полезна. Многие советы, содержащиеся на ее страницах, можно с успехом применить на практике, но самое главное — она, конечно же, подтолкнет вашу кулинарную фантазию.

Теперь несколько слов об авторе и о самом издании, датированном 1906 годом. Ведь вы что-то слышали об этой книге, и фамилия на обложке кажется вам знакомой? Не спешите, тут можно ошибиться. На это, кстати, в свое время и делался расчет.

В 1861 году в Курске впервые увидела свет книга, ставшая быстро знаменитой. Называлась она «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве». Автор — Елена Малаховец. Второе издание вышло уже в Санкт-Петербурге, где дальше переиздания следовали одно за другим. В «Биографическом словаре русских писательниц» Н. Н. Голицына (С.-Пб, 1889) перечислены тринадцать переизданий этой книги и немецкий перевод — за четверть века.

Сравните теперь названия и фамилии. Похожи? Слишком во многом для простого совпадения.

О Елене Малаховец до сих пор ходят легенды. Одна из них утверждает даже, будто ее и вовсе не существовало, будто это псевдоним, за которым скрывался... какой-то отставной гусар, большой любитель вкусно поесть. И все-таки Е. Малаховец — лицо реальное. Ее фамилию можно найти в «Списке воспитанниц Императорского воспитательного общества благородных девиц» (Пг, 1915, с. 551), в упомянутом уже словаре Н. Н. Голицына («супруга курского губернского архитектора»),

в справочнике «Весь Петроград на 1917 год» («вдова инженера-архитектора, Суворовский пр., д. 54), в известных когда-то словарях С. А. Венгерова и В. Михневича. Но кто же тогда такая Е. Малаховская?

Признаемся честно: не знаем. Известно нам лишь то, что ввиду огромного успеха книги Е. Малаховец стали появляться так называемые контрфакции. Например, «Полный подарок для молодых хозяек... (и т. д.), составила Е. М. . .ц». Или: «Подарок молодым хозяйкам. Автор — НЕ Малаховец» (изобретательно, не правда ли?) Появились также книги под однородным заглавием: «Для подарка молодым хозяйкам», «Всем хозяйкам настольная поваренная книга» и др. В их ряду и та, которую мы предлагаем вашему вниманию.

— Но почему не переиздать ту самую, настоящую книгу Елены Малаховец? — спросите вы.

Ответ прост: она слишком объемна, два пухлых тома. Мы решили, что, учитывая специфику современного прочтения, с одной стороны, и всем известный дефицит бумаги, с другой, целесообразнее переиздать хоть и «не настоящую», но менее масштабную книгу.

Впрочем, не сомневайтесь, она вам тоже пригодится!

Перевод старых русских мер в метрические

Меры массы (веса)

1 пуд=16,38 килограмма
1 фунт=0,4095 килограмма=409,5 грамма
1 лот=12,8 грамма
1 золотник=4,266 грамма
1 доля=44,43 миллиграмма

Меры объема жидких и сыпучих тел

1 ведро=1,230 декалитра=12,30 литра
1 бутылка=1/16 ведра=0,7687 литра
1 бутылка=1/20 ведра=0,6150 литра
1 четверть=2,099 гектолитра=209,9 литра
1 четверик (мера)=2,624 декалитра=26,24 литра
1 гарнец=3,280 литра

ПРЕДИСЛОВІЕ

Выпуская в свет настоящую книжку, мы имели в виду дать общедоступное руководство молодым хозяйкам, не опытным в кулинарном искусстве.

С этой целью мы собрали в одно целое все наиболее употребительные способы приготовления скоромных и постных кушаний, которые по цене могут быть доступны для людей среднего достатка.

Особенное внимание нами обращено на выбор провизии, с указанием отличительных признаков ее свежести и питательности.

Кроме того, в виде приложения к ним мы даем простейшие способы сохранения различных продуктов впрок, а также домашние способы приготовления окороков, солонины, колбас и проч.

ВВЕДЕНІЕ

Кухня в семейном быту представляет весьма существенный вопрос, в особенности для людей среднего достатка и вообще с ограниченными средствами, которые не могут держать повара или хорошо знающую свое дело кухарку. Но повара и кухарки, без домашнего контроля со стороны хозяйки, отлично умеют приготовить вкусный обед, от которого может развиться катар желудка и другие болезни более или менее опасные для здоровья. Это происходит оттого, что в видах наживы наша прислуга не брезгует брать недоброкачественную провизию, которая после известного сдабривания не может быть обнаружена на вкус.

Вот почему изучение кулинарного искусства должно быть начинаемо с провизии, и главным образом мяса и рыбы, как наиболее употребительных продуктов и в то же время трудно узнаваемых неопытными хозяйками. Так, например, свежее и хорошее мясо узнается по следующим наружным признакам: оно не должно быть ни бледно-алого, ни темно-красного цвета; светлый цвет указывает на болезнь животного, а темный — что это животное не было убито, а умерло с сохранением всей крови. На ощупь хорошее мясо должно быть упругим и твердым и едва смачивать пальцы, дурное же — склизкое, мягкое и дряблое, иногда издающее неприятный запах.

Особенно осторожно следует покупать у торговцев, торгующих мясом вразнос зимой. Желая продать мясо по цене низшей против справочных в мясных лавках, они прибегают к следующему простому способу. Покупают у оптовых торговцев отдельные куски мороженого мяса и кладут его в особый аппарат, называемый мясотаялкой, где эти куски быстро размягчаются и получают наружный вид парного мяса. Такое мясо можно всегда отличить по бледно-алому цвету, склизкости и дряблости. Помимо сомнительного качества талого мяса, питательность его будет также мала, ибо во время таяния все лучшие соки мяса утекут вместе с водой.

Так как мороженое мясо много дешевле парного, то экономные хозяйки его часто покупают, но не для супа, а для жаркого. Кусок такого мяса, не давая ему оттаять, промывают быстро холодной водой и ставят в жарко натопленную печь в закрытой кастрюле. Мясо при этом сохраняет все соки и окажется не менее вкусным и питательным, чем парное мясо.

Относительно рыбы следует сказать, что если она приобретается в теплое время сонной, то чешуя ее должна быть блестящей и скользкой,

глаза на выкате, а не провалившиеся, жабры светло-красные, но не багрово-красные.

Если рыба мороженая, то кроме этих признаков надо обратить внимание на цвет чешуи, которая должна быть темноватого цвета, свойственного породе, а не белого цвета. Если чешуя совершенно светлая (почти белая), то это происходит, когда попортившуюся рыбу торговцы промывают обильно водой для отнятия от нее гнилостного запаха, а затем замораживают. Покупая такую рыбу, дурного запаха вы не почувствуете, но в приготовленном кушанье (при варке или в жареном виде) мясо рыбы будет дряблое, отстающее от костей и, безусловно, вредное для желудка.

Особенное внимание следует обращать на мелкую рыбу: корюшку, салаку и проч. Здесь в замороженном виде попадается чуть ли не половина гнилой и несвежей рыбы. Между тем известно, что рыбный яд самый опасный и отравление этим ядом может быть смертельно.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себе название каждой отдельной части говядины и назначение этих частей для различных кушаний. На прилагаемом рисунке быка показаны все общепринятые части разрубки мяса в русских мясных лавках.

1) Шея быка берется на приварок для артелей рабочих.

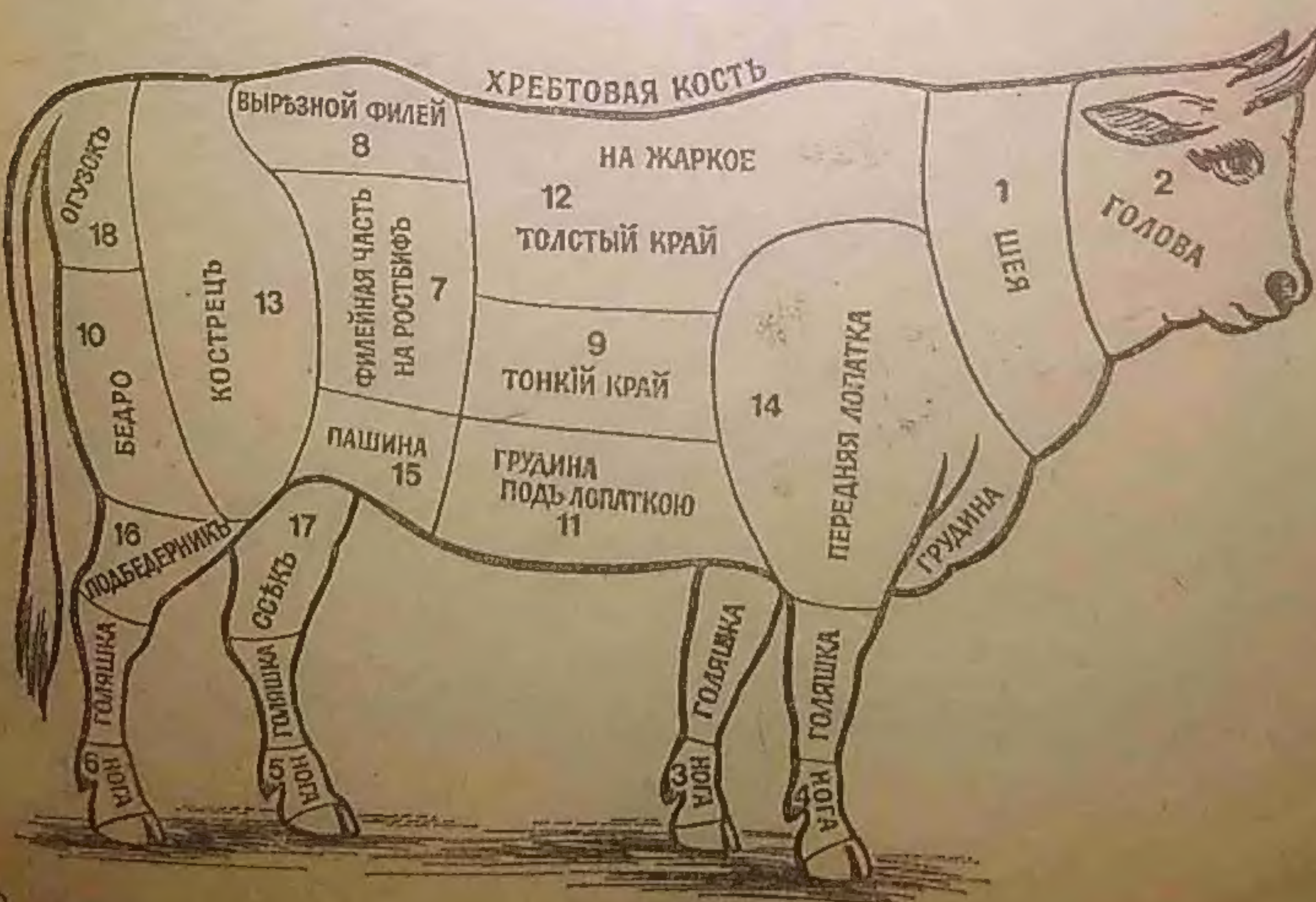
2) Голова — на студень, а язык — на холодное под соусом, свежий или копченый, мозги — на соус или для жаренья, почки — на суп (рассольник).

3, 4, 5 и 6) Ноги — на студень.

7) Филей — на ростбиф.

8) Вырезной филей, или вырезка, самая дорогая часть говядины, берется на бифштекс.

9) Тонкий край, мякоть, можно тоже брать для бифштекса, но эта мякоть несколько жестче вырезного филея, поэтому лучше ребра тонкого края употреблять на борщ или щи, а мякоть — на зразы и жаркое.



10) Бедро, голяшки, хвост и огузок употребляются для бульона; огузок, кроме того, и на жаркое.

11) Грудинка, часть тонкого края и мозговые кости дают отличный бульон для супа.

12) Толстый край идет на жаркое.

13) Кострец и ссек — для зраз, тушеной и разварной говядины, для рубленых котлет и фарша в пирожки.

14) Лопатку можно жарить и подавать вареную под соусом.

15) Пашина вообще мало употребляется, разве только на приварок к дешевым артельным щам.

Мясо быка после разрубки делится на 4 главные сорта:

1 сорт составляет наружный и внутренний филей, вырезка, тонкий край, огузок, ссек, бедра и кострец.

2 сорт — толстый край и передняя лопатка.

3 сорт — грудинка, завиток и подбедерок.

4 сорт — голова, ноги, шея, язык, почки, ливер и сердце.

КУХНЯ

Для приготовления пищи, как [illegible] мала и скромна квартира, всегда отводится небольш[illegible] [illegible]ываемая кухней В ней устанавливается печь, обык[illegible] [illegible] [illegible]ложенная из кирпича и облицованная кафелем. Верх [illegible] [illegible] чугунной пластины с конфорками или без них. Топка [illegible] [illegible]ь колосники и плотно закрываться дверцей. Кроме того, [illegible] еще духовое отделение плиты, также закрываемое дверц[illegible].

Время от времени печь должна [illegible] [illegible] от золы, причем следует прочищать и ходы, иначе [illegible] [illegible] нельзя будет правильно регулировать огонь.

Для кухонной посуды необходимо им[illegible] [illegible]олько полок, прибитых к стене, где эта посуда размещается в до[illegible] [illegible] порядке и должна быть содержима в чистоте и опрятности. Пол [illegible] может быть деревянный белый или крашеный, но еще [illegible] [illegible]ьтозый или из крупной мозаики. Мыть пол следует возмо[illegible] [illegible], во всяком случае не реже двух раз в неделю.

Что касается посуды, то количество ее, конечно, зависит от доста[illegible]ков семьи и разнообразия приготовляемых кушаний. Наиболее необходимы:

1) Медные луженые кастрюли с крышками и ручками. Таких кастрюль надо иметь 5—6 различной величины.

2) Вместо медных кастрюль можно приобрести чугунные, эма[illegible]рованные внутри,— они много дешевле, но зато и служба их много к[illegible]роче. Или же жестяные оцинкованные, также с крышками и ручка[illegible].

3) Кастрюля для приготовления отварной крупной рыбы. Она м[illegible]жет быть медная или чугунная эмалированная, продолговатой форм[illegible]. В эту кастрюлю вставляется второе решетчатое дно, на которое и к[illegible]дут рыбу.

4) Сито для процеживания бульона и соуса.

5) Решето для протирания картофеля и других надобностей.

6) Шумовка для снятия пены с бульона.

7) Венчик для взбалтывания сливок и яиц.

8) Дубовая или березовая доска с ручкой продолговатой фор[illegible] для разрезки мяса, лука, кореньев и проч.

9) Деревянная круглая чашка с сечкой для рубки капусты.

10) Резец для теста.

11) Терка из плотной белой жести для натирания хрена, сыра, кореньев и проч.

12) Разной величины кухонные ножи.

13) Кухонная вилка для поворачивания мяса и дичи.

14) Разливная ложка железная, эмалированная или же оцинкованная.

15) Ступка чугунная или медная.

16) Колотушка деревянная в виде двухстороннего молотка для расколачивания мяса.

17) Сковороды с ручками и без ручек, чугунные эмалированные.

18) Оладница — род сковороды с ручкой, в которой имеется несколько углублений в дне, куда наливается тесто.

19) Вафельница для печения вафель.

20) Ложечка для приготовления трубочек из теста.

21) Формочки для заливного и студня.

22) Формочки для запекания.

23) Вертел для жаренья говядины.

24) Противни разной величины.

25) Мясорубка.

26) Мороженица.

27) Мельница.

В заключение настоящей главы укажем еще на общепринятую поварскую терминологию:

З а к и п я т и т ь. Легкое движение на поверхности жидкостей, наступающее незадолго перед настоящим кипением.

О б л а н ж и р и т ь (ошпарить). Опустить зелень на короткое время в кипяток, чтобы отнять у нее остроту и пучащие свойства. Ошпаривают также телячьи головки и ножки с целью сделать их мягче и удобнее для приготовления. Точно так же поступают с свиной кожей, чтобы облегчить ее чистоту. Варят в брезе мясо и птиц под крышкой в кастрюле на медленном огне, который охватывал бы кастрюлю со всех сторон.

П о д р е з а т ь. Делают более или менее глубокий подрез известной породы рыб (а также овощей), чтобы ускорить их варку

О т т я ж к а. Сделать прозрачным бульон, сок, масло, желе. Желе оттягивается яйцом; бульон, сок и масло — действием умеренного огня. Масло еще процеживают сквозь салфетку, когда требуется осветленное масло.

Р а з б и т ь. Разделить на части домашнюю птицу или дичь, которую хотят приготовить во фрикасе или соте.

В ы м о ч и т ь. Вымачивают зелень в течение известного времени в холодной воде, чтобы отнять всю остроту. Равным образом — телячью головку и ножки, петушиные гребешки и т. п., дабы извлечь из них кровь, которая при дальнейшем приготовлении может придать им темный цвет.

П о д с у ш и т ь. Значит вымешивать тесто или зелень деревянной ложкой, чтобы они не пригорели ко дну кастрюли и чтобы вместе с тем испарялась влажность.

О п а л и т ь. Сжечь оставшийся пух на птице или дичи, держа их над пламенем. В кухнях с закрытыми чугунными плитами употребляют для этого спиртовую лампу.

Г л я с и р о в а т ь. Намазывать кисточкой густо уваренным бульоном (так называемый гляс) нашпигованное или жареное мясо, соте, поджаренный хлеб и т. п. Глясом называют также сахарную глазурь, которою покрывают аладьи * и различные паштеты.

---

* Оладьи — ред.

Связать. Сгустить суп или соус яичным белком.

Маринование. Облить мясо или рыбу пряным маринадом и продержать некоторое время под крышкой.

Залить. Влить необходимую для кипения жидкость.

Заправить. Отнять от птицы или мяса такие части, которые портят требуемую форму.

Панировать. Обмакнуть мясо, котлеты и т. п. в масло или разболтанный желток и затем обвалять в тертом белом хлебе или толченых сухарях.

Пассеровать. Обжарить лук, шпик и т. п. в масле до золотистого цвета.

Пригустить. Поджарить мясо в жире (фритюре) или масле для придания ему красивого цвета.

Сотировать. Быстро варить в масле на ярком огне, не подливая воды.

Карбовать. Придавать овощам или плодам, предназначенным для гарнира, какую-либо форму: звездочек, шариков и проч.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КУШАНІЙ

СУПЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ

Бульон из говядины

Лучшими частями говядины [illegible]ля бульона считаются ссек, кострец, огузок, бедро и пер[illegible]няя лопатка. Пропорция для хорошего бульона — [illegible] говядины одну или полторы бутылки воды, т. е. на 2 — [illegible] человека достаточно положить полтора или два [illegible], на 6—7 человек — 3—4 фунта, на 8—10 [illegible] [illegible]ре с половиной или пять фунтов и на 10—12 че[illegible]век — 5—6 фунтов; можно прибавлять костей, но немного, а то бульон получит неприятный вкус клея.

Способ приготовления: сполоснув мясо в холодной во[illegible]де, но не выжимая его, положить в кастрюлю, налить х[illegible]лодной водой так, чтобы вода все покрыла, и, посол[illegible] поставить на большой огонь. Когда вода станет заки[illegible] и появится пена, снимать ее шумовкой до тех пор, [illegible] вода в кастрюле не очистится [illegible]; [illegible] 3—4 часа на легком огне, [illegible] пятком и наблюдая, чтобы [illegible] хотят ее подать на второе [illegible] она потеряет свою сочность. За три четверти часа до [illegible] чи на стол положить [illegible] ви, сельдерея, петрушки, порея и луку.

Подавая к столу, [illegible] мелко изрубленной зелени петрушки [illegible].

Если бульон варят [illegible], то коренья следует [illegible]рить отдельно, в маленькой кастрюле на этом [illegible] и, подавая уже к столу, процедить, смешать с бульоном [illegible] отлить в суповую миску. Таким образом, бульон, [illegible]емый на другой день без кореньев, будет чистым и [illegible]рачным; от кореньев же он киснет и делается мутным.

Чтобы бульон получил красный темноватый цвет, кладут 1—2 луковицы с шелухою или морковь, поджаренную на плите почти дочерна. Лучший же способ — взять чайную ложку жженого сахару и, растворив его в нескольких ложках бульона, влить в суповую миску.

Бульон для больных

Бульон для слабых больных варится следующим образом: взять фунта два говядины от [illegible] без всякого жира, мелко ее нарезать, положить в бутылку от шампанского, закупорить бутылку хорошенько и, положив в горшок или кастрюлю, наполненную водой, кипятить несколько часов. Раскупорив бутылку, бульон процеживают, [illegible] лят в чашке больному.

Суп с макаронами, вермишелью или лапшой

Сварив горячий бульон с [illegible], за полчаса до обеда положить макароны, [illegible] и мелкой зелени петрушки, наблюдая, чтобы [illegible] или вермишель не переварились.

Лапша приготовляется так: взять в пропорции на 1 стакан муки 3 желтка [illegible], немного соли и мелко изрубленной петрушки, [illegible] и перцу; размесив, прибавить [illegible], чтобы тесто было как можно круче, и [illegible], раскатать тонко каждую половину [illegible], обсыпая мукой, чтобы тесто не слипалось, нарезать [illegible], дать немного обсохнуть и [illegible] спустить в кипящий бульон.

Лапша миндальная приготовляется [illegible] способом с прибавлением лишь очищенного, мелко истолченного в ступке миндаля.

Суп итальянский с макаронами

Сварить бульон, как сказано выше. За полчаса до подачи на стол положить [illegible] итальянских макарон, облив их сперва кипятком и наблюдая, чтобы они не переварились. В другой кастрюле разбить 2—3 желтка, [illegible] одну восьмую фунта тертого сыра, развести кипячеными сливками и несколькими ложками горячего бульона, размешать хорошенько, процедить сквозь сито в бульон с макаронами и положить туда же половину ложки хорошего коровьего масла, немного соли и мелкого перцу. Влив в кастрюлю желтки, уже не кипятить более суп, а то яйца свернутся.

Бульон из курицы или цыпленка

Очистить, выпотрошить и вымыть курицу или цыпленка (загнув крылышки и ножки, связать их ниткой), положить в кастрюлю, налить холодной водой, и, когда станет закипать и очистится, процедить бульон. Курицу или цыпленка вымыть в теплой воде, положить в тот же бульон, посолить, прибавить кореньев морковки, петрушки, порея или сельдерея. Варить, пока курица или цыпленок не начнет развариваться. Если хотят, чтобы бульон был крепче, можно положить 1 фунт говяжьих или телячьих костей.

Суп из телячьей грудинки с перловой крупой или рисом

Взять нужную пропорцию телячьей грудинки, сполоснуть, положить в кастрюлю, поставить на огонь и, когда бульон закипит и очистится, процедить его, а телятину, вымыв и разрезав на порционные куски, положить обратно в бульон, посолить, прибавить очищенной морковки, сельдерея, порея, петрушки, 2—3 ложки перловой крупы или рису и варить на легком огне, пока грудинка и перловая крупа не сварятся. Перловую крупу можно варить отдельно в кастрюльке и, когда получится клейкость, положить в бульон.

Суп с ячневой крупой и картофелем

Сварив бульон, за полтора-два часа до подачи на стол положить половину или две трети стакана перемытой ячневой крупы, 1—2 луковицы, нарезать ломтиками брюкву. За половину — три четверти часа до обеда положить ломтиками нарезанный картофель. Подавая на стол, можно влить половину или 1 стакан сметаны или густых сливок.

Суп со спаржей и цветной капустой

Сварив бульон, процедить его, положить полфунта или фунт кусочками нарезанной спаржи, кочан цветной капусты, поварить. Положить полфунта листьев шпината и 1—2 луковицы, ломтиками нарезанные и дочерна поджаренные, которые, немного покипятив, выбросить, а суп подавать на стол. Вместо спаржи можно положить полфунта зеленых стручков гороха.

Суп из утки

Очистив утку и вымыв ее хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, накрошить кореньев, положить 3—4 сушеных гриба, 4—5 зерен английского перца, 2—3 лавровых листа, полстакана перловой крупы и, когда все уварится, прибавить полфунта хорошей сметаны, разбавив ее предварительно бульоном; прокипятить, положить пет-

рушки или укропу и подавать на стол. Можно для вкуса прибавить лимонного сока или свекольного рассола.

Суп из индейки

Взять хорошо очищенную и выпотрошенную индейку, дать покипеть, очистить от пены, потом, вынув индейку и облив ее горячей водой, разрезать на части. Бульон процедить, посолить, прибавить полстакана риса или перловой крупы, пол-ложки масла, кореньев и 1 луковицу с шелухой. Варить на самом легком огне. Подавая на стол, можно положить мелко изрубленной зелени петрушки.

Суп из гуся

Взять хорошо очищенного, без потрохов, гуся и варить, как суп из утки. Можно взять полгуся и положить потроха; гуся можно подать отдельно под соусом.

Суп из гусиных потрохов

Взять от одного или нескольких гусей потроха: крылышки, ножки, шейку, печенку и пупок, очистить хорошенько, всего лучше вымыть в теплой воде с пшеничными отрубями. Прокипятить, снять пену, процедить бульон, дать отстояться; потроха, перемыть в горячей воде, положить обратно в бульон, прибавить 1 ложку масла, посолить, положить коренья, 1 или 2 луковицы, 5—6 зерен русского или английского перца, 2—3 лавровых листа, полстакана ячневой или перловой крупы или же соленых огурцов и немного огуречного рассола; варить на легком огне. Подавая на стол, прибавить немного зелени петрушки и укропа.

Крупу с кореньями лучше варить отдельно.

Суп из поросенка

Взять переднюю часть поросенка, нарезать кусками, дать закипеть, очистить от пены, посолить, положить коренья, полстакана перловой крупы, 1—2 луковицы, 2—3 лавровых листа, 4—5 зерен перцу. Когда все сварится до готовности, положить 2—3 очищенных, разрезанных на кусочки кислых яблока и, влив чайную ложку уксусу, прокипятить.

Можно также вместо яблок в отдельно отваренную перловую крупу прибавить полстакана сметаны, ложку масла и, разбавив бульоном, размешать хорошенько и вскипятить.

Суп из молодой свинины

Взять нужную пропорцию передней части молодой свинины, разрезать на куски, залить холодной водой, дать за-

кипеть, очистить от пены. Вынуть из бульона свинину и перемыть в горячей воде. Бульон процедить, положить в него обратно свинину, посолить, всыпать полстакана ячневых круп, положить 1 ложку масла, 5—6 зерен перцу, 1—2 луковицы, 1—2 лавровых листа. За полчаса до подачи на стол положить очищенный нарезанный ломтиками картофель.

Вместо ячневых круп и картофеля можно класть перловую крупу и мелко нашинкованные шампиньоны, а когда все уже сварится, прибавить несколько ломтиков лимона.

Суп гороховый с копченой грудинкой или ветчиной

Взять нужную пропорцию желтого сушеного гороха (на 4 персоны достаточно 1 фунта гороха и 4 бутылок холодной воды), перемыв его хорошенько, поставить варить; когда горох наполовину уже сварится, положить полтора или два фунта копченой свиной грудинки, 1—2 луковицы и варить, пока грудинка сделается мягкой; отдельно на тарелке можно подать гренки из белого хлеба.

Вместо грудинки можно положить кусок копченой ветчины с костью или парной свинины.

Суп-пюре из гороха

Взять 1 фунт или полфунта желтого сушеного гороха (можно столочь его, чтобы легче разварился), налить холодной воды, положить кусок говядины, ветчины или свежепросольной свинины, 1—2 луковицы, кипятить на легком огне. Когда горох разварится, протереть его сквозь решето, прокипятить, прибавить ложку масла и подавать на стол, приготовив отдельно из белого хлеба гренки.

Можно горох варить отдельно от бульона, а чтобы он скорее разварился, прибавить понемногу холодной воды, когда же горох разварится, развести его бульоном и протереть сквозь сито.

Суп из баранины

Взять фунта три баранины, вымыть ее хорошенько в холодной воде, варить на легком огне. Когда закипит и очистится от пены, бульон процедить, положить три четверти стакана ячневой крупы, кореньев, полрепы, нарезанной кусочками, 1 морковку, несколько зерен перцу и 2—3 лавровых листа. Подавая на стол, положить зелени.

Суп-рассольник

Взять 2—3 фунта нежирной говядины и одну воловью почку, очищенную от кожицы, налить воды, дать кипеть,

очистить от пены. Вынув говядину и почку, обмыть их и положить обратно в отстоявшийся бульон, посолить, положить кореньев, 2—3 лавровых листа, 2—3 сушеных грибка; когда все сварится, процедить, положить 4—5 очищенных, нарезанных ломтиками соленых огурцов, а можно и огуречного рассола, почки порезать мелко, дать вскипеть и, подавая на стол, прибавить зелени.

Можно также прибавить полстакана или стакан сметаны и немного сваренного в бульоне, нарезанного ломтиками картофеля.

Суп из телячьих почек

Сварив говяжий бульон с кореньями, процедить, отдельно в кастрюле поджарить 2—3 ломтиками нарезанные телячьи почки, поджарить все вместе, всыпать 1 ложку муки, развести бульоном, влить немного огуречного рассола, скрошить 2 соленых огурца, маринованных грибков, корнишонов, положить несколько зерен перцу; все это вскипятить, прибавить зелени, смешать с бульоном и подавать на стол.

Суп из бычачьих хвостов

Нарезать 1 или 2 бы[illegible] кусками, промыть хорошенько, посолить и вар[illegible] с кореньями, как бульон, очищая от пены. Чере[illegible]бавить цельных 2—3 морковки, репу, порей и не[illegible] ячневой крупы. Когда овощи сварятся, вынуть их, [illegible]резать на кусочки и держать на плите, разбавив немного горячим бульоном, не давая остыть. Мясо же еще поварить. Когда оно достаточно проварится, откинуть на решето и, когда бульон стечет, выложить на блюдо; овощи же положить обратно в суп. Можно подавать его с мясными фрикадельками или с отваренными петушиными гребешками.

Пюре из картофеля

Сварив 2—3 фунта говядины и 1 фунт ветчины (можно и не класть ветчины), положить 2—3 луковицы, очищать от пены и, когда бульон будет готов, процедить его. Разварить отдельно в бульоне или в воде тарелку очищенного картофеля и белую булку, протереть на дуршлаге, положить туда 1 ложку столового масла и немного поджарить, не давая закраснеться. Потом смешать с процеженным бульоном, дать два раза вскипеть, разбить туда 2—3 желтка и полстакана сливок и размешать хорошенько, не давая закипеть; подавая на стол, посыпать зеленью.

К такому пюре подают обыкновенно гренки.

Пюре из спаржи

Сварив бульон из говядины с кореньями, как сказано выше, в отдельной кастрюле на том же бульоне разварить от одного до полутора фунтов очищенной, мелко нарезанной спаржи (головки, конечно, можно отрезать), прибавить туда 1 ложку коровьего масла, протереть через решето и развести бульоном. Потом взять [illegible] сливок, влить туда 2—3 желтка, размешать [illegible], влить в кастрюлю, положив туда же головки [illegible], сваренные отдельно в соленой воде. [illegible] Подавая на стол, [illegible].

[illegible]

Взять 2 рябчика, или 2 [illegible], или 2 куропатки, поджарить их с четвертью [illegible], отделить мясо от костей, покрошить [illegible] и истолочь в ступке, разбавляя понемногу бульоном, [illegible] протереть все это сквозь ситечко, смешать с [illegible] и процеженным говяжьим бульоном [illegible], подогреть. Размешать отдельно [illegible] двумя желтками, разбавить, мешая, бульоном, [illegible] прибавить немного тертого мускатного ореха. [illegible] вместе с бульоном, мешая, подогреть и подавать [illegible]. Можно прибавить отдельно разваренную протертую [illegible] крупу или же положить в суп кусочками [illegible] отдельно отваренную спаржу.

Суп из раков

Штук 30—40 раков сварить в воде с солью и с укропом, очистить шейки и ножки, [illegible] мелко изрубить, посыпать зеленой петрушкой или укропом, влить туда 2—4 яйца, положить пол-ложки масла, посолить, прибавить немного мускатного ореха, положить белой размоченной и выжатой булки или толченых сухарей, поджарить немножко на сковороде, не давая совсем сгуститься, прибавить 2—3 желтка, размешать все вместе [illegible] начинить хорошо очищенные раковые спинки.

Затем все остатки раковой скорлупы хорошо промыть, обсушить, столочь мелко в ступке, положить в кастрюлю, залить водой или говяжьим бульоном, посолить, положить туда четверть фунта коровьего масла, накрошить сельдерея, петрушки, морковки, размешать отдельно 1—2 ложки муки с бульоном и влить туда же или положить отдельно сваренного риса или перловой крупы, дать прокипеть, [illegible] том, процедив, положить туда все оставшиеся очищенные раковые шейки и ножки, а также начиненные раковые

спинки, еще покипятить и, подавая на стол, можно положить полстакана или стакан сметаны.

Раковые спинки можно также начинять сваренной отдельно кашей из манной крупы, пшенной кашей, рисом, гречневой кашей, прибавив туда, как сказано выше, мелко изрубленных раковых шеек и ножек, масла, яиц, мускатного ореха и зелени. Фарш для начинки раковых спинок можно также приготовлять из вареного судака или щуки, которые, очистив от костей, надо срубить с луком, толченым перцем и солью, прибавить размоченную в бульоне и выжатую мякоть от булки и столочь все в ступке, пока не сделается как тесто; этим и начинить скорлупы.

Если раковый суп приготовляется на говяжьем бульоне, то судака или щуку можно варить вместе с говядиной.

Суп лимонный

Сварив бульон с 3—4 ф[illegible] говядины с кореньями, не слишком мелко нашинкованными, процедить его, положить несколько ломтиков лимона без зернышек, 1—2 стакана сметаны, [illegible] отваренного риса или перловых круп, вскипятить [illegible] к столу.

Можно подава[illegible], вареный на масле, и отдельно к супу, при[illegible] как сказано выше, с лимоном и со сметаной.

Борщ малороссийский

Взять жирной [illegible] жирной свинины, или же говядины и копченой [illegible] сварить бульон, положить туда лаврового листа, 2—3 [illegible] грибка и английского перцу в зернах. Когда бульон сварится, процедить, [illegible] часа до обеда положить небольшой кочан или полкочна свежей капусты, разрезав его на несколько частей, [illegible] свекольным рассолом или хлебным квасом, а если таковых нет, то уксусом. Отдельно [illegible] в кастрюле до мягкости несколько [illegible] хорошо [illegible] красной свеклы с одной мелко нашинкованной луковицей. Затем [illegible] свеклу, мелко нашинкованную, [illegible] в кастрюлю, поставить на огонь, [illegible] масла и, мешая, всыпать 1 ложку муки, [illegible] в бульон, раза два вскипятить, посыпать зеленью и подавать на стол. К такому борщу подают сметану, [illegible] минут за десять до подачи на стол несколько сырых сосисок.

Чтоб борщ имел красный цвет, можно растереть 1 красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложками уксуса, дать постоять. Минут за пять до обеда процедить сквозь ситечко в борщ и прокипятить.

Щи ленивые

Варить говяжий бульон с кореньями, как сказано выше. Когда говядина наполовину сварится, процедить бульон, положить туда полкочна капусты, разрезав его на несколько кусков, порезать ломтиками 1 брюкву или репу, несколько штук очищенного картофеля, морковку, положить пол-ложки масла, подправить мукой, прокипятить, влить полстакана хорошей сметаны, размешать и подавать на стол. Можно сметану подавать отдельно.

Щи кислые

Взять пожирнее говядины (тонкого края или грудинки), можно прибавить 1 фунт ветчины или парной свинины, сварить бульон с кореньями, положить 4—10 зерен английского и простого перца, 2—3 сушеных грибка, 1—2 лавровых листа. Отдельно в кастрюлю положить 1 фунт рубленой капусты, мешать, чтобы не подгорела; когда упреет, положить туда ложку чухонского масла, накрошить 2—3 луковицы; все вместе немножко поджарить, пересыпая мукой и мешая ложкой. Потом смешать все с бульоном и дать вскипеть. Подавая на стол, влить, мешая, полстакана или стакан сметаны. Можно положить несколько сосисок. Отдельно подают к щам крутую поджаренную гречневую кашу. Для мягкости вкуса можно положить в щи 2—3 чайные ложки овсяной крупы.

Щи зеленые

Щи зеленые делаются из щавеля, шпината, крапивы или из зеленой рассады.

Сварить бульон из говядины с кореньями, можно прибавить 1 фунт ветчины или солонины, также 2—3 белых сушеных грибка; отдельно сварить 1 фунт или полфунта щавеля, или шпината, или же рассады, очищенной от стебельков, посолить. Когда сварится, откинуть на дуршлаг, нашинковать, положить в отдельную кастрюлю, прибавить полфунта масла, накрошить 2 луковицы, поджарить, пересыпая мукой, влить туда полстакана сметаны и, размешать все в процеженном бульоне, подавать на стол. Отдельно отварить яйца не очень круто, чтобы желток был мягкий. Подают также пирожки.

Молочные супы

Молочные супы делаются с рисом, перловой крупой, манной крупой, клецками, лапшой, ячневой крупой, саго или гречневой крупой.

За час до обеда вскипятить молоко, положить немного масла, сахару и крупы манной или рису, мешая, чтобы не пригорело, и, когда крупа сварится, подавать на стол.

В суп с перловой крупой и с лапшой не кладут сахару.

Крупу можно варить и отдельно в воде с маслом и потом уже развести кипяченым молоком.

Холодец

Взять несколько штук [illegible] или молодого свекольника, сварить в [illegible] на дуршлаг, мелко искрошить, [illegible] зеленого луку (сеянца или трибульки), укропу, зеленой петрушки, свежих очищенных [illegible], яиц вареных, нарезанных [illegible], перцу, 3—4 стакана [illegible], развести все хлебным квасом и под[illegible].

[illegible]

Взять какие найдутся в хозяйстве остатки припасов жареной или вареной [illegible], ветчины, солонины, [illegible], нарезать мелкими [illegible], цов, зеленого луку, [illegible], все это в суповую [illegible], цем; влить 1—2 стакана [illegible] яйца, развести квасом [illegible] и подавать на стол.

Солянка скоромная

Нарезать луку, [illegible] фунта столового масла, [illegible], разбавив бульоном, [illegible] какие найдутся в хозяйстве [illegible] дины, телятины, [illegible], резав их мелкими [illegible] огуречного рассолу или уксусу, размешать отдельно в чашечке или стакане 2—3 желтка и влить их, мешая, в кастрюлю, отставив кастрюлю от большого огня, чтобы [illegible] не свернулись. Подавая на стол, нарезать ломтиками в суповую миску 2 соленых огурца, влить полстакана [illegible], посыпать зеленью.

Ботвинья

Взять фунт щавеля и столько же [illegible] или молодого свекольника, вымыть хорошенько, сварить их каждый особо (щавель в собственном соку, а [illegible] или свекольник в соленом кипятке), откинуть на дуршлаг, слегка от-

3 [illegible]

жать воду; мелко изрубить, нарезать кусочками 3—4 очищенных свежих огурца, накрошить зеленого луку, укропу и петрушки, посыпать сахаром и солью, развести 2—3 бутылками кислых щей, положить льду и в соленой воде отваренную свежую лососину, белорыбицу, семгу или сига. Можно прибавить раковых шеек; отдельно подать к рыбе тертый хрен.

Окрошка из рыбы

Взять фунта три крупной рыбы, сварить ее или обжарить в масле, вынуть кости, нарезать кусочками; накрошить несколько очищенных свежих огурцов, зеленого луку, укропу, петрушки, посыпать соли и толченого перцу, развести кислыми щами, [illegible] домашним хлебным квасом. Размешать [illegible] подавать на стол.

[illegible]

Взять полфунта [illegible] грибов на две с половиной или на три б[illegible], сварить, процедить сквозь сито [illegible] отдельно, а грибы мелко срубить.

Отдельно поставить варить [illegible] крупу; когда она станет уже клеиться, положить грибы и влить туда же грибной бульон, [illegible] нашинкованного поджаренного на масле [illegible] на стол, посыпать зеленью.

К грибному супу подаются грибные ушки, которые приготовляются следующим образом: вынув из бульона грибы, срубить их мелко, посолить, положить перцу, луку, масла, поджарить.

Из муки приготовить пресное тесто, как для лапши, раскатать его тонко, класть начинку; срезать резцом небольшие треугольные лепешки и защипать их, слепливая кончики вместе. За полчаса до обеда опустить ушки в процеженный грибной бульон, дать покипеть и подавать на стол. Ушки можно жарить и отдельно на сковороде в масле и подать их жареными отдельно на тарелке.

Прибавляют также к грибам обжаренной гречневой каши.

Суп из щуки

Сварить бульон из говяжьих костей.

Взять щуку, вымыть ее, вычистить, снять кожу осторожно, чтобы она была цела, мясо отделить от костей. Размочить в бульоне корку от белой булки, взять перцу, соли, луку, все это срубить хорошенько, положить туда 1—2 яйца, размешать и, начинив этим фаршем кожу от щуки,

поджарить ее в масле; когда остынет, порезать кусочками, опустить в бульон и дать вскипеть. Подавая на стол, посыпать зеленью.

Уха из стерляди

Стерляжья уха делается двумя способами — из одних стерлядей и на бульоне из мелкой рыбы (ершей, окуней, пескарей). Уха по последнему способу гораздо вкуснее. Приготовляется она следующим способом: налив в кастрюлю воды, поставить ее [illegible] положить перцу, луку, петрушки, сельдерея, [illegible] лавровых листа. Когда вода закипит, [illegible] рыбу, разварить ее. Истолочь [illegible] икры и положить в уху, чтобы бульон был чист, прозрачен и приятен на вкус; когда икра [illegible] процедить бульон сквозь салфетку. Затем, взяв [illegible], очистить с нее косточки и слизь; разрезав брюшко, [illegible] потроха, оставив одно молоко, вытащить [illegible] вдоль всей рыбы под хрящом; [illegible] варить в бульоне 15—20 минут до готовности [illegible], посыпать зеленью. Хорошо также [illegible] стерляди лимоном.

[illegible]

Взять фунта три [illegible] — осетрины, белорыбицы, окуня, сига или [illegible], вымыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, влить немного воды, положить перцу, лаврового листа, головку луку, соли и сварить.

Отдельно взять 1—2 луковицы, мелко нашинковать их, положить 2 ложки столового масла, поджарить; всыпать полторы ложки муки, [illegible] рыбным отваром, прибавить один или полтора стакана огуречного рассола или ложку уксуса, нарезать ломтиками [illegible] огурцы; дать вскипеть. Положить полтора стакана сметаны, посыпать зеленью и подавать к столу. Кладут также мелко нарезанные шампиньоны и немного свежей или кислой капусты, облав ее предварительно кипятком.

Уха из разной рыбы

Сварить бульон из кореньев, разварить в нем фунта два какой-нибудь мелкой рыбы (ершей, пескарей, окуней), процедить, прибавить 2—3 фунта какой-нибудь очищенной, порезанной на куски крупной рыбы (судака, окуня, щуки, угря, сига или осетра). Когда рыба сварится, посыпать зеленью и подавать на стол. Можно положить нарезанного лимона или влить стакан столового белого вина.

Суп из налима

Взять налима весом 3—4 фунта, снять с него кожу и посолить.

Отдельно сварить бульон из кореньев, положить туда нарезанного кусками налима, головку цветной капусты, полфунта нарезанной кусочками спаржи. Когда все сварится, положить несколько ломтиков лимона, посыпать зеленью и подавать на стол.

Рассольник из гусиных потрохов

Взять два гусиных потроха, по 1 штуке разных кореньев, понемногу пряностей, четверть небольшого кочна свежей капусты, 5 штук картофеля, 1 ложку муки.

Потроха хорошо ошпаривают кипятком, очищают от перьев, а ножки — от верхней кожицы, пупок разрезают, вычищают и снимают внутреннюю рогообразную кожу; все хорошо перемывают и уваривают с кореньями и пряностями до мягкости с прибавлением свежей капусты и картофеля. Когда готово, то потроха рубят на кусочки, а бульон подправляют мукой.

Рассольник из говядины

Взять 3 фунта говядины, по 1 штуке разных кореньев, понемногу пряностей, 5 томатов, четверть фунта перловой крупы, полфунта коровьего масла, немного лимонной кислоты, 1 ложку муки.

Говядину для этого рассольника надо брать грудинку, которую режут на кусочки, прибавляют коренья, пряности, томаты, солят и вливают должное количество воды. Когда говядина хорошо уварится, все процеживают и, разделив бульон на две равные части, к одной из этих частей прибавляют четверть фунта ячневой или перловой крупы, которую уваривают до готовности. Отваренные коренья нарезают и поджаривают вместе с приготовленной крупой, подогревают, посыпают зеленью и подают отдельно.

Если желают, то можно подправить рассольник сметаной, лимонной кислотой и сахаром и заболтать 1—2 ложками пшеничной муки.

Суп из слив

Взять 10—15 слив, 5 яиц, восьмую фунта муки, четверть фунта сладкого миндаля.

Яйца хорошо размешать с мукой, прибавить полбутылки воды или сметаны, четверть фунта толченого сладкого миндаля и хорошо подогреть, чтобы сгустело, но чтобы желтки не свернулись; после этого прибавить сливы без

косточек, разрезанные пополам; для запаха прибавить несколько зерен горького миндаля и толченых зернышек или косточек слив.

Суп из тыквы

Взять 1 тыкву средней величины, 2 бутылки молока, четверть фунта сливочного масла, 1 лимон, 4 яйца.

Тыкву очищают от верхней кожи и внутренности, режут на куски, разваривают в небольшом количестве воды и делают пюре, которое перекладывают в молоко с прибавлением масла; солят, прибавляют цедру с 1 лимона и дают прокипеть. Перед подачей заправляют четырьмя желтками и слегка подогревают.

Отдельно подают гренки из белого хлеба.

Пирожки и другія принадлежности к супу

[illegible]

Очистить от [illegible] фунта говядины или телятины [illegible] прибавить почечного жиру, положить перцу [illegible] ореха, мелко изрубленную луковицу, к[illegible], измоченной в воде или молоке и выжат[illegible] сливок, 2 сырых яйца, смешать все хорошо [illegible] истолочь в ступке, поделать шарики, обмак[illegible] чаще руки в муку, чтобы мясо не приставал[illegible] до обеда спустить в борщ или суп.

Сибирские пельмени к супу

Наскоблить ножом или мелко нарубить мягкой, очищенной от жил говядины, прибавить немного жиру, мелко изрубить 2 луковицы, положить перцу, соли, мускатного ореха и влить 1—2 ложки бульону.

Приготовить крутое тесто из полстакана холодной воды, 2 яиц, соли и муки, раскатать его тонко, нарезать с помощью стакана кружками. Положить приготовленный фарш на середину каждого кружочка теста, концы кружочков сложить, защипать и положить в суп, незадолго до подачи его на стол, наблюдая, чтобы тесто не разварилось.

Фарш из курицы

Наскоблить ножом филей от курицы, изрубить совершенно мелко или истолочь в ступке; положить 1—2 ложки масла, кусок мякиша белой булки, слегка размоченной в молоке или в бульоне и выжатой, 1—2 ложки сливок, 1—2 яйца; если фарш будет жидок, добавить толченых сухарей. Наделать шариков или продолговатых лепешек и сва-

рить их отдельно в кастрюле с бульоном. Когда сварятся, можно нарезать ломтиками и положить в суповую миску.

Клецки мучные

Взять четверть фунта хорошего столового масла, 1 желток, растереть хорошенько в холодном месте или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тесто сделалось густым, потом еще хорошенько протереть и положить пену из одного или двух белков. За полчаса до подачи на стол опускать тесто в кипящий бульон чайной ложечкой, намоченной в бульоне или кипятке.

Клецки заварные

Вскипятить полстакана молока с одной третью стакана масла; шибко мешая, всыпать полстакана муки и, мешая же, варить на [illegible] огне, пока тесто не станет отставать от кастрюли. Затем снять с огня и, пока тесто горячее, разбить и положить туда 2—3 яйца, немного соли, размешать, посыпать зеленью и опускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой, намоченной в бульоне или кипятке.

Вместо молока заварные клецки делают и [illegible], также на сливках.

Клецки из манной крупы

Вскипятить один стакан молока и полстака[illegible] посолить; шибко мешая, всыпать полстакана [illegible]пы; когда сгустеет, остудить, прибавить пену [illegible] размешать, посыпать зеленью и опускать [illegible] щий суп или бульон чайной ложечкой; когда выплыв[illegible] верх, собрать, положить в суповую миску и подавать [illegible] стол.

Клецки со сметаной

Взять 1 ложку столового масла, 3 яйца, растереть хорошенько ложкой, прибавить ложки три сметаны, посолить, прибавить муки, чтобы тесто было достаточно густое, еще вместе растереть и опустить чайной ложечкой в кипящий бульон.

Такие клецки обыкновенно подают в рыбном бульоне или в ухе из рыбы.

Клецки картофельные

Взять несколько штук картофеля, вычистить, вымыть и, сварив, протереть его сквозь решето в каменную чашку; положить в ту же чашку желток от яйца, муки и соли, все

смешать. Когда масса эта будет готова, нужно белки под[illegible]нять, смешать с ней и класть ложкой в кипящий бульон; клецки всплывут — и готовы.

Тесто [illegible]

Взять полфунта [illegible] или хорошего русского масла, промыть его в холодной воде, [illegible] в салфетке, растереть, влить 1 яйцо, [illegible] прибавить полстакана воды, посолить, взять полфунта муки и [illegible] ее потихоньку, все хорошенько [illegible] в каменной чашке; поставить [illegible] полчаса в холодное место. [illegible] пирожки и испечь их в духовой печке.

Тесто [illegible]

Взять полфунта [illegible] масла или четверти фунта [illegible] в холодной воде, растирая ложкой, [illegible]. Для приготовления самого теста взять [illegible] воды, разболтать одно или полтора [illegible], положить муки столько, чтобы тесто было [illegible]; [illegible] хорошенько руками тесто, раскатать [illegible] скалкой на гладкой доске в [illegible] постоять в холодном месте; нарезать [illegible] промытое масло, положить его на одну [illegible] раскатанного теста, другой половиной покрыть [illegible] по краям тесто защипать; сложить его втрое, раскатать [illegible] столе или на гладкой доске, посыпанной мукой, сложить снова втрое и снова раскатать, повторяя это 5—6 раз. Раскатывать и [illegible] тесто непременно надо в холодном месте. [illegible] окончат раскатывать, поставить его еще на четверть [illegible] на полчаса на холод или даже на лед, покрыв салфеткой. Когда тесто уже готово и тонко раскатано, кладут на него в ряд шарики фарша, приблизительно на полвершка один от другого, оставляя на один или на полтора вершка тесто от верхних краев свободным, которым [illegible] покрывают [illegible] женный фарш; обдавливают тесто [illegible] каждой отдельной кучки фарша и обрезают [illegible] кальчиком или резцом. [illegible] образ[illegible] отдельные пирожки кладут на лист, смазанный маслом, смазывают [illegible] кисточкой или перышком верхушки пирожков яйцом и ставят в горячую печь.

Слоеное тесто также приготовляют, в особенности [illegible] мелких пирожков, и на молоке или сливках, т. е. вместо воды берут цельное молоко или сливки.

Взять 1 фунт муки, растопить четверть фунта масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать понемногу муку, все мешая; когда станет довольно густо, влить масло; все хорошенько сбить, потом положить на доску муки, немного [illegible] раскатать тонко, [illegible] вырезывать, потом класть начинку какую угодно или варенье, загиб[illegible] одну сторону.

Пирожки-блинчики с раковым фаршем

Сварить 20—30 раков, очистить шейки и ножки и мелко изрубить их. [illegible] масла, разбить [illegible] петрушки или укропа, посолить, положить 2—3 чайные ложки сливок [illegible] кую яичницу, [illegible] ки, мускатный [illegible] жать на огне. [illegible] них фарш тонко, [illegible] ех концов, свер[illegible] помазав предвар[illegible] яйцом, обсыпат[illegible] смазанной маслом.

[illegible]

Накрошить [illegible] да же прибавить 1 [illegible] соли, ложку масла. [illegible] рить; когда грибы [illegible] полторы ложки [illegible] хорошенько, снять с огня, [illegible] и начинить приготовленное по одному из вышеуказанных способов тесто.

Пирожки можно также делать и из сушеных грибов. Разварив их до мягкости, изрубить мелко, положить, как сказано выше, луку, перцу, соли, поджарить и начин[illegible] тесто.

Прибавить к грибам можно докрасна испеченную [illegible] невую кашу.

Пирожки с капустой и рыбой

Взять какую угодно рыбу, очистить ее, об[illegible] масле. Когда остынет, отделить от костей, нареза[illegible] смешать с приготовленной капустой [illegible] слой капусты и слой рыбы, посыпать [illegible] перцем и [illegible] делать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с телячьим ливером

Отварить полфунта телячьего ливера, изрубить [illegible] мелко, положить в кастрюлю или сковороду, в которой раньше поджарить в масле мелко изрубленные 1—2 луковицы, посолить, посыпать перцем, поджарить [illegible] да же положить 1 мелко нарезанное крутое [illegible] шать и начинить тесто или [illegible] завернуть в них [illegible]

[illegible]

Взять бычачьи [illegible] тить, положить в [illegible] цу, лаврового ли[illegible] опустить в холод[illegible] ми кусочками; [illegible] занную луковицу, [illegible] сметаны, размешать, [illegible] солить (можно всы[illegible] пу и несколько [illegible] этим серединки исп[illegible] или напечь тонких блинчиков, класть на них тонкой [illegible] лоской фарш.

[illegible]

Взять фунта два муки, развести в теплой воде ча[illegible] ложечку сухих дрожжей, влить полтор[illegible] ды, положить немного [illegible] руками, дать подняться [illegible] 2 яйца, ложки две ра[illegible] сделалось достаточно [illegible] поставить в теплое ме[illegible] рожки. Если такие [illegible]

[illegible]

[illegible] ь тесто, приго[illegible] его, как сказано выше о [illegible]

Тесто на скорую руку

[illegible]

Сдобное тесто [illegible]

[illegible]

много соли, четверть стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутое. Растереть все хорошенько, поставить в холодное место. Потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Пирожки с говяжьим фаршем

Взять вареной говядины из супа, изрубить ее, поджарить в масле; 2—3 луковицы искрошить и положить в говядину, туда же положить соли, перцу, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде. Когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую изрубленных яйца, заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов, помазать яйцом или сжарить в масле на сковороде.

Пирожки с капустой и яйцами

Взять полкочна све[illegible] мелко изрубить ее, прибавить 1—2 мелко [illegible] поджаренные в масле луковицы, посолить, [illegible] ложки масла, поджарить, чтобы капуста с[illegible] прибавить 2—3 мелко изрубленных вкру[illegible] яйца, немного перцу. Когда остынет, заде[illegible] приготовленное по одному из вышеуказанных [illegible].

Пирожки с рисом [illegible], визигой и яйцами

Сварить полстакана ри[illegible]. Когда зерна станут слепляться, то откинуть [illegible] и, мешая, сполоснуть холодной водой. Прибавить 1 ложку растопленного масла, 1 ложку бульону, посолить, положить 2—3 мелко изрубленных крутых яйца, размешать и заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Гренки из белого хлеба

Нарезать французскую булку на маленькие четырехугольные кусочки, поджарить на сковороде, намазанной маслом, или поставить в духовую печь, чтобы подрумянились и высохли.

Гренки из белого хлеба с голландским или швейцарским сыром

Взять немного молока или сливок, разбить туда 2 желтка, всыпать четырехугольниками или полосками нарезанную французскую булку, легонько размешать, положить на сковороду, намазанную маслом, обсыпать тертым швейцарским или голландским сыром и поставить в печь, чтобы подрумянились.

БЛЮДА ИЗЪ МЯСА, ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ

[illegible]

Если желают [illegible] щу из супа [illegible] рое блюдо под соу[illegible] брать для [illegible] хороший кусок мяс[illegible] рен или филе[illegible] наблюдать, чтобы о[illegible] не переварена[illegible] говядина не имеет [illegible] тельна. Вообще вареная говядина за[illegible] питательных ве[illegible]ществ, если же [illegible] сочную вареную говядину, то для вар[illegible] в холодную во[illegible] а в кипяток, тогда верхн[illegible] сжимается, [illegible] говядину способности [illegible] питательный [illegible] Если таким образом говяд[illegible] не отдельно в кип[illegible]ке, а в супе или бульоне, то необходимо сверх говяд[illegible] положить в суп костей или обрезков, иначе суп будет [illegible] крепкий и непитательный.

Вареная говядина с гарниром

Положить в кастрюлю немного капусты, картофеля, морковки, репы, брюквы, [illegible] в бульоне, [illegible] говядины, положить 1 [illegible], дать [illegible] да овощи остынут, нарезать их ломтиками и обложить нарезанную кусками вареную говядину.

Вареная говядина с грибным соусом

Взять полфунта сушеных б[illegible] грибов, [illegible] рошенько в теплой воде, [illegible] в кастрюлю, [illegible] дой, сварить; когда грибы [illegible] и [illegible] сшинковать их или изрубить. В отдельной кастрюле [illegible] рить в масле 2—3 нашинкованные луковицы, [illegible] шая, 1 ложку муки, положить туда изрубленные [illegible]

шинкованные грибы, разбавить грибным бульоном, посолить, прибавить полстакана сметаны или сливок, дать вскипеть и облить этим соусом изрезанную ломтиками вареную говядину. Можно также обложить говядину кругом вареным картофелем.

Делают соус к вареной говядине и из свежих белых грибов или сморчков, [illegible] кусочками, [illegible], прибавить [illegible] масла, закрыть [illegible] огонь. Когда [illegible] ку холодной воды, [illegible] слегка перцем, дать вскипеть и облить говядину.

Вареная говядина обжаренная

Взять кусок варен[illegible] переваренной говядины, обжарить ее в кас[illegible] масла и с 2—3 нашинкованными луковиц[illegible]го до подачи на стол положить в кастрю[illegible] масла, когда разойдется, влить ложки две [illegible] полстакана сметаны, размешать, дать вскипе[illegible] целым куском на стол.

Такую говядину приго[illegible] следующим образом: растопить в кастрюле [illegible] масла, положить 1—2 нашинкованные луков[illegible]о перцу и соли, поджарить, посыпать з[illegible]ки или укропа. Когда остынет, вбить 3—4 яйца, размешать, нарезать ломтиками сваренную в супе или в бульоне говядину, обмакнуть каждый ломтик в приготовленном вышеуказанным способом соусе, сложить все в кастрюлю, в которой раньше растопить пол-ложки масла, посыпать сухарями и поставить в горячую печь. Когда [illegible] приготовленным следующим [illegible] сахару, поджарить [illegible] ложку воды, дать вскипеть, перелить в кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, стакан бульону, небольшую ложку порошка горчицы, полторы ложки уксусу, размешать все это, дать вскипеть и, облив этим соусом обжаренную говядину, подавать на стол.

Говядина [illegible] под соусом с хреном

Растопить в кастрюле [illegible] прибавить полстакана бульона, [illegible] 1—2 ложки муки, положить полстакана тертого хрена, [illegible] размешать хорошенько и дать вскипеть раз [illegible]; когда остынет, прибавить 2—3 сырых желтка, подогреть немного, мешая; взять из бульона или из супа кусок сварившейся,

но не переваренной говядины, облить ее приготовленным вышеуказанным способом соусом, обсыпать сухарями и держать в духовой печи, пока не зарумянится.

Соус из хрена делается следующим способом: [illegible] полстакана тертого хрена, 1 [illegible], 1 [illegible] ла и полстакана бульона, посолить, размешать, [illegible] тить, влить, мешая, 2 [illegible] куски нарезанной вар[illegible].

[illegible]

Взять варен[illegible] остынет, пор[illegible] изрубить [illegible] топлено[illegible] ха. мож[illegible] сметаны[illegible] обеих [illegible] вородке [illegible] сторон.

[illegible] тофель, [illegible] пр[illegible]ч.

[illegible]

Изрубить [illegible] говядину, [illegible] ту[illegible] верть или [illegible] 1 лож[illegible] размеш[illegible] внутри [illegible] ставить [illegible]

[illegible] говяд[illegible] картофель.

[illegible]

Взять кусо[illegible] нашпиговать тол[illegible] стакан воды, по[illegible] ку водки, положи[illegible] лист, пучок кореньев. [illegible] кой, тушить на легком огне или в духовой печке. Ко[illegible] вядина будет мягка, снять жир, процедить сок, говядину нарезать ломтиками, полить соусом и подавать на стол. К тушеной говядине подают тушеный [illegible] фель, брюкву, морковку или макароны.

Соус можно подправлять мукой или тертым ржаным хлебом и маслом.

Подают также тушеную говядину под соусом из маринованных грибов, которые приготавливают следующим способом: взять десяток маринованных грибков, нашинковать их, поджарить на сковородке в масле, влить ложку уксуса и смешать с соусом.

Битки

Взять говядину [illegible] рек ломтиками [illegible] ки перцем, побить [illegible] стрюлю, прибавить [illegible] пятку, покрыть кастрюлю [illegible] огне; когда мясо утушится и [illegible]ается мягким, влить полстакана сметаны, [illegible] можно гарниров[illegible] стрюльке с маслом, бу[illegible].

Битки еще приготовляют и из рубленой говядины. Взять от сеска [illegible] луком, вбить яйцо, п[illegible]ерцем (можно также прибавить [illegible]), размешать хорошенько, делать, как котлеты, толщиной в полпальца, обвалять в муке, посыпать солью и жарить в масле на раскаленной сковороде; когда [illegible] на другую. Подав[illegible] роды, прибавив [illegible]ки две кипятку и прокипятив. Можно к [illegible] биткам делать соус и из сметаны, а также отдельно [illegible]авать мелко нарезанный жареный картофель.

Зразы польские

Взять кусок филейной говядины, нарезать ее ломтиками в полпальца толщиной, выбить хорошенько деревянным молотком; накрошить мелко луку и смешать с гречневой кашей, посыпать солью и перцем; положить эту начинку на ломтики филея, свернуть каждый кусок в трубку, с[illegible] ниткой, по[illegible] масла, немного бульону, покрыть кастрюлю крыш[illegible]шить в духовой печке.

Отдельно в кастрюльке вскипятить не[illegible] ложкой масла, растереть в холодной [illegible] ложку муки, влить в кастрюлю, дать прокипеть. Когда [illegible] утушились, влить туда этот соус, положить перцу в зернах, 2—3 лавровых листа, дотушить и подавать на стол, посыпав зеленью.

Начинку к зразам также делают еще из ржаного хлеба, смешанного с 2—3 мелко изрубленными поджаренными в масле луковицами, положив еще туда перцу, соли, мускатного ореха, 1 яйцо, белых отварных грибов или шампиньонов. Зразы также можно начинять и манной кашей или одним репчатым луком.

Зразы à la Nelson

Взять мягкий кусок говядины от филея, ссека или костреца, мелко изрубить, очистить от жил, вбить 2—3 яйца, прибавить немного мелко изр[illegible] почечного жира, искрошить 1 луковицу, посолить, посыпать мелким перцем, положить немного размоченной в воде и выжатой французской булки, 1—2 ложки [illegible] растопленного масла. Размешать все хор[illegible] делать из таким образом приготовленного ф[illegible]ватых, в палец толщиной котлет, [illegible], обжарить в сковородке на масле, потом сложить в кастрюлю, прибавить немного сметаны, бульона, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить их до гото[illegible].

Отдельно можно [illegible] грибной соус или облить их собс[illegible] они тушились в кастрюле. Можно т[illegible] мелко изрубленными вареными гриб[illegible] на масле луком.

Котлеты [illegible]

Взять 2—3 фунта говядины без костей от филея, ссека, костреца или лопатки (эт[illegible] достаточно на 5—6 человек), нарезать ее [illegible] тонкие пластинки, отдельно каждый пласт мяса [illegible] плоским обухом деревянного молотка, тогда жилки отстанут от мяса и их легко отделить и выкинуть, а очищенную от жил говядину срубить, хорошенько посолить, посыпать простым толченым перцем, влить ложку растопленного масла или бульона, 1 яйцо, 2—3 мелко изрубленные луковицы, еще все вместе порубить и перемешать хорошенько (можно также прибавить размоченный в кипятке и выжатый мякиш французской булки), сделать в палец толщиной небольшие котлеты, намазать их с обеих сторон яйцом, посыпать мукой или сухарями, положить на горячую сковороду, растопив в ней предварительно масло, и жарить, пока не подрумянятся с обеих сторон. Кладут также в рубленые котлеты ложки две сметаны или сливок.

К рубленым котлетам подают картофельное пюре, жареный в масле картофель, пюре из белой фасоли, грибной соус, зеленый горошек, соус из брюквы, моркови, шпината, щавеля, крапивы, зеленые стручки и проч.

Котлеты рубленые из телятины

Взять кусок телятины от передней лопатки, вынуть жилки, мелко изрубить, прибавить полфунта почечного жира, 1 яйцо, все вместе смешать, посыпать солью, перцем и еще порубить хорошенько; поделать котлеты, вложить в них по косточке от ребер, помазать яйцом, посыпать сухарями и жарить в масле на сковороде.

Если телятины мало, то можно в котлеты прибавить белой булки, размоченной в говяжьем бульоне.

Котлеты отбивные из телятины

Нарезать телячьих котлет, каждая чтобы была с косточкой, отбить их слегка с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, посыпать сухарями или мукой и обжарить с обеих сторон на сковородке в масле. К таким котлетам подают соус из овощей, салат или жареный картофель.

Котлеты отбивные из свинины

Взять котлетную часть свинины, разрезать, чтобы каждая котлета была с косточкой, побить с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К свиным котлетам подают зеленый горошек, картофельное пюре, жареный картофель, соус из лука или из кислой капусты.

Котлеты отбивные из баранины

Взять котлетную часть баранины, нарезать так, чтобы при каждой котлете была косточка, отбить с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К бараньим котлетам подают пюре из лука.

Котлеты из баранины рубленые

Взять мягкую часть баранины от лопатки, побить плоским обухом деревянного молотка, чтобы отделить жилы, порезать баранину раньше кусочками, потом изрубить ее, посыпать солью, перцем, прибавить ложку растопленного масла, вбить 1—2 яйца, кусок мякиша французской булки, размоченной и выжатой; все размешать хорошенько, еще порубить, поделать маленькие котлетки, помазать яйцом, обсыпать сухарями и поджарить на сковороде в масле.

Котлеты из курицы и индейки

Взять мягкую филейную часть от курицы или индейки, изрубить мелко, прибавить ложки две растопленного сливочного масла, соли, кусок мякиша французской булки, размоченной в молоке и выжатой, немного мускатного

1 Зак. К. 311

ореха, 2 яйца, размешать все вместе, хорошенько изрубить или столочь в ступке. Поделать небольшие котлеточки, помазать яйцом, посыпать сухарями и поджарить на сковородке в масле. Подавая на стол, облить соусом, в котором котлеты жарились.

К этим котлетам подают соус из трюфелей или из шампиньонов, также салат или зеленый горошек.

Можно еще облить их соусом, приготовленным следующим образом: слить в кастрюлю соус, в котором жарились котлетки, развести его бульоном, положить немного капорцев *, влить пол-ложки лимонного сока, полрюмки мадеры, вскипятить все это и облить котлеты.

Котлеты из рябчика

Ощипать, вычистить и вымыть пару рябчиков, разрезать их пополам, грудинку осторожно отделить от костей, соединить грудинку, обровнять тупым ножом, посолить и поджарить в масле.

Отдельно в кастрюльку положить нарезанного шпику, луку, кости от рябчика и шелуху от шампиньонов, посолить и зажарить так, чтобы все покраснело; затем влить туда чашку кипятку, размешать, прокипятить, потом все столочь и процедить сквозь ситечко.

Поджарить муку с маслом в кастрюле, развести бульоном, влить столовую ложку лимонного сока и положить шапочки и корешки от шампиньонов; когда хорошо прокипит, облить котлеты и подавать на стол.

Котлеты картофельные

Картофель очистить, вымыть, сварить, протереть сквозь решето, вбить туда 1 яйцо, ложку растопленного масла, посолить, размешать хорошенько, растереть ложкой, поделать котлеты, помазать яйцом, посыпать сухарями и жарить на сковородке в масле, пока не подрумянятся. К картофельным котлетам подают грибной соус.

Котлеты грибные

Вымыть хорошенько сушеные белые грибы, сварить их, грибной бульон можно употребить для супа, грибы срубить мелко; из муки сделать негустое тесто, положить туда грибы, перцу, соли, мелко нарубленного лука, все смешать хорошенько, поделать котлеты, обвалять в сухарях, посолить и жарить в масле, пока подрумянятся; подавая к столу, обложить картофельным пюре.

---

* Каперсов. — *Ред.*

Котлеты из судака, щуки или окуня

Взять судака, щуку, сига или окуня, снять кожу, отделить мясо от костей, изрубить мелко или истолочь в деревянной чашке, прибавить туда одну мелко изрубленную поджаренную в масле луковицу, прибавить мелкого перцу, соли, кусок мякиша французской булки, размоченн[illegible] в молоке или воде и выжатой, ложку растопленного мас[illegible] или ложки две сливок, яйцо, размешать хорошенько, еще [illegible] вместе порубить [illegible] ратые небольши[illegible] поджарить в [illegible] горошек или соленые огурцы.

[illegible]

Для бифштекс[illegible] ка из середины [illegible] в палец или в полтора пальца толщиной, очистить от жил и жира по краям, [illegible] жом или деревянн[illegible] лом, смешанным [illegible] покрыть тарелкой и [illegible] са в холодное место, потом обмакнуть каждый кусок в топленое масло, посолит[illegible] ду и жарить на сильн[illegible] вится, переверну[illegible] сторона зарумянится, положить на блюдо, обложить скобленым хреном и жареным [illegible]лем и подавать на стол.

Бифштекс по-гамбургски

Нарезать ломтями [illegible] края или филейно[illegible] посолить, [illegible] луком. Ко[illegible] и подрумянить друг[illegible] сок бифштек[illegible]

Ростбиф

Взять кусок [illegible]го филея, положить на пр[illegible] солью, обл[illegible]ить кусочками масла и по[illegible] в [illegible] печь, полив[illegible] от времени [illegible] бульоном [illegible] Когда довольно зарумянится, положить на блюдо, обложить жареным цельным картофелем; оставшийся на противне соус подать отдельно в соуснике.

Мозги жареные

Взять телячьи или бычачьи мозги, помочить с полчаса в холодной воде, очистить осторожно от пленок, отварить в соленой воде, положить туда несколько зернышек перцу, лавровый лист, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг. Когда остынут, нарезать ломтиками, помазать яйцом, обсыпать толчеными сухарями и зажарить в масле.

К мозгам подают зеленый горошек, картофельное пюре, соус из щавеля или шпината, соус из сушеных грибов, из сморчков, из шампиньонов и проч.

Из телячьих мозгов соус

Очистив мозги от пленок, варить их в небольшой воде, вместе с мозгами от кос[illegible]. [illegible] мозги сварятся, бульон процедить, а мозги [illegible] тарелку.

Отдельно в кастрюльке [illegible] на масле лук и муку, развести бульоном от [illegible] или шампиньонов или трюфелей, посолить, прибавить [illegible] лимона, лавровый лист, несколько зерен перцу, [illegible] туда же мозги и прокипятить хорошенько. К [illegible] подавать этот соус на раковинах, посыпая зеленью укропа или петрушки.

Почки под соусом

Взяв 2 почки, очистить от жира и перепонки, нарезать тонкими пластинками, посолить, посыпать английским толченым перцем, перемешать и дать полежать 1 час; отдельно в кастрюльке распустить ложки две масла, положить мелко нашинкованную луковицу, обрезки почечного жиру, туда же положить почки, обваляв их в муке, покрыть кастрюльку крышкой и тушить, мешая от времени до времени ложкой. Когда почки утушатся до готовности, прибавить ложки две холодной воды, полстакана сметаны, очищенного нарезанного кусочками вареного картофеля, прокипятить и подавать на стол. Можно и отдельно подать отварной картофель.

Телячьи ножки жареные

Телячьи ножки очистить хорошенько, разрезать пополам, вымыть, сварить в воде с уксусом, солью, лавровым листом, перцем и кореньями. Когда ножки уварятся до мягкости, помазать их яйцом, обвалять в сухарях и жарить на русском масле.

Можно также жарить ножки в тесте, которое приготовляется следующим образом: разбить 2 желтка, размешать их с ложкой муки, прибавить 2 взбитых белка, обмакнуть в это тесто ножки и жарить их в русском масле.

К ножкам подают картофельное пюре, жареный картофель, салат и проч.

Печенка жареная и тушеная

Взять печенку, помочить ее в воде, очистить от перепонок, нашпиговать, помазать маслом и поставить в духовую печку; когда обжарится, полить ее кипятком или бульоном и еще жарить, пока не подрумянится, затем положить на горячее блюдо, облить своим соусом и подавать на стол.

2-й способ. Вымочив хорошенько в воде печенку и очистив от перепонок, сварить ее, потом мелко изрубить, поджарить в кастрюльке с маслом и мелко искрошенной луковицей, положить также соли, толченого английского перцу и, мешая, прибавить 1 ложку муки, развести бульоном, в котором варилась печенка. Отдельно на сковороде поджарить 2—3 куска сахару, разбавить его водой и уксусом и, влив тоже в кастрюльку, размешать, покрыть крышкой и тушить до готовности.

Шашлык по-грузински

Взять кусок жирной баранины или от филея говядины, нарезать кусочками, отбить и очистить от жил, натереть солью, перцем, луком, нанизать кусочки говядины на вертел и обжарить перед огнем или между горячих угольев, разложив уголья в два ряда с выемкой посередине, и, повертывая, безостановочно вертеть.

Можно также нарезанные кусочки говядины положить в чашку, туда же положить мелко нашинкованного луку, влить полрюмки мадеры, ложку уксусу, соли, английского толченого перцу и, размешав все, дать постоять, затем уже жарить, как сказано выше.

Подавать к столу надо на горячем блюде, с отварным рисом.

Жаркое баранина

Хорошего качества баранина должна быть темно-красного цвета и с жирком, причем должна полежать суток двое после того, как баран зарезан, тогда она делается гораздо нежнее и приятнее на вкус.

Для жаркого надо взять заднюю мягкую часть баранины, выбить ее, вымочить, нашпиговать зубчатым чесноком или луком-шарлотом, посолить, положить на противень, полить 2—3 ложками воды, поставить в духовую печь и жарить, поливая от времени до времени собственным ее соком. Еще лучше жарить баранину на вертеле часа полтора.

К бараньему жаркому подают салат, соус из лука, картофельное пюре, фасоль, отваренную в соленой воде, и проч.

Грудинка телячья

Обмыв хорошенько телячью грудинку, разрезать ее на небольшие куски, положить в кипяток, поварить немного, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, сложить в кастрюлю, влить 1—2 стакана бульона или кипятку, положить 1 ложку масла, 2 луковицы, несколько зерен перцу, соли, а если хотят, чтоб грудинка была под красным кисло-сладким соусом, то влить еще в кастрюлю полстакана вина, ложки две уксусу, положить гвоздики, лаврового листа, несколько ломтиков лимона. Когда утушится, грудинку отделить от соуса, остудить, обмакнуть каждый кусок в яйцо, обвалять в сухарях, поджарить с обеих сторон в масле, выложить на блюдо; на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить; отдельно поджарить 2—3 куска сахару, развести бульоном, вылить на сковороду с поджаренною мукой, вскипятить, влить в соус, в котором тушилась грудинка, прибавить четверть стакана изюму; прокипятить все вместе, процедить и облить этим соусом грудинку.

Делают также телячью грудинку со сморчками, а именно, когда грудинка уварится наполовину, кладут в кастрюлю блюдечко очищенных, нарезанных кусочками сморчков и ложки две уксусу и варят до готовности; конечно, тогда вина, сахару и изюму не кладут.

Телячью грудинку обливают еще соусом, приготовленным с корнишонами. Можно также телячью грудинку, просто обваляв в сухарях, поджарить на масле и подавать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Телячья грудинка фаршированная

Взять жирную телячью грудинку, отделить ножом верхнюю кожу от мяса и ребер до конца хрящиков, посолить и промежутки начинить следующим фаршем: взять толченых сухарей, размешать с 1—2 ложками растопленного масла и прибавить зелени петрушки или укропа. Начиненную таким образом грудинку облить маслом, посыпать сухарями и жарить на противне или сковородке в духовой печке.

Делают также фарш из мелко изрубленной или истолченной в ступке мякоти телятины, домашней птицы или дичи, с примесью почечного жира, сухарей, перцу, мускатного ореха, соли, 1 ложки растопленного масла, 1 ложки сливок и 1—2 желтков.

Битки из телятины

Взять кусок телятины от задней части, нарезать ломтиками приблизительно в палец толщиной, побить с обеих сторон деревянным молотком. Потом взять кастрюлю, положить на дно ее несколько ломтиков шпика, 1 ложку растопленного масла и укладывать куски телятины, перекладывая их ломтиками шпика и посыпая солью. Затем положить в кастрюлю 1—2 мелко нашинкованные поджаренные в масле луковицы и несколько зерен перца, покрыть кастрюлю крышкой, поставить ее на легкий огонь и тушить до готовности. Подавая на стол, облить битки соусом, в котором они тушились, приправив его мукой, маслом и лимонным соком.

Такие битки приготовляются еще и с лазанками следующим образом: из муки, 1—2 яиц и соленой воды приготовить крутое тесто, раскатать его тонко, дать немного обсохнуть, нарезать четырехугольными кусочками, опустить в соленый кипяток и варить; когда лазанки всплывут наверх, откинуть их на дуршлаг, полить холодной водой, дать оттечь, поджарить в масле, посыпать зеленью петрушки, положить часть их в кастрюлю, дно которой вымазать предварительно маслом, облить лазанки сметаной, размешанной с 2—3 желтками, положить потом ряд вышесказанным образом приготовленных и стушенных битков, снова покрыть их лазанками, полить их сметаной, и положить ряд телятины и т. д. Когда все уложится, посыпать верхний слой лазанок сухарями, поставить в духовую печь на полчаса или четверть часа. Когда будет готово и лазанки сверху подрумянятся, опрокинуть на блюдо в виде пудинга.

Битки из телятины рубленой

Мелко изрубить и очистить от жил кусок мягкой телятины, прибавить немного почечного жиру, кусок мякиша французской булки, размоченной в молоке и выжатой, 1 яйцо, английского перцу, немного мускатного цвету. Все это перемешать хорошенько, нарубить, поделать небольшие плоские круглые котлеты, помазать яйцом, обвалять в сухарях и сжарить на сковороде в масле.

К таким биткам подают соус из свеклы, шпината, вареной репы или моркови, или же полить биток соусом из сметаны и масла.

Телячья головка под белым или кисло-сладким соусом

Очистить, вымочить, сварить и разрезать телячью головку, как сказано ниже, и облить ее белым или кисло-сладким соусом, которые приготовляют следующим образом.

Белый соус. Взять полстакана муки, 2 ложки масла, вскипятить, мешая, разбавить бульоном, в котором варилась головка, прокипятить, прибавить полстакана сметаны, сока из лимона, сахару, еще прокипятить и процедить.

Кисло-сладкий соус из чернослива. Взять ложку муки и ложку масла, разбавить бульоном, прокипятить, прибавить сок из лимона, полстакана чернослива, куска два сахару и 1 кусок жженого сахару. Кипятить все это; когда чернослив сварится, облить головку этим соусом.

Жаркое телятина

Для жаркого всего лучше взять заднюю часть телятины с прилегающими к ней [illegible] ребрами и почками. Раньше чем жарить телятину, [illegible] помочить ее часа два-три в соленой воде и [illegible], затем положить на противень и жарить ее [illegible], поливая от времени до времени маслом, [illegible] кипятком. Когда телятина изжарится и [illegible], положить ее на блюдо, обсыпать мелкими сухарями [illegible] соусом, оставшимся на противне. К жареной [illegible] подают жаренный в цельном виде картофель [illegible] шинкованную капусту, салат зеленый со [illegible], горчичным или прованским соусом и свежими огурцами, салат из картофеля, салат из свеклы, салат из маринованных вишен, брусники, яблок, слив, пикулей и проч.

Телячья печенка

Взять телячью печенку, очистить ее от пленок, нашпиговать толстым шпиком, поджарить со всех сторон в масле, потом положить в кастрюльку вместе с кусками шпика, положить ложку масла, перцу, соли, кореньев, пряностей. Поставить на легкий огонь, покрыть кастрюльку крышкой, тушить до готовности, поворачивая, чтобы не пригорела; когда утушится, порезать на мелкие ломтики, а в кастрюлю всыпать ложку муки, разбавить бульоном, прибавить полстакана сметаны, дать вскипеть и полить этим соусом печенку.

Телячья печенка на сковороде

Нарезать печенку ломтиками, поджарить на сковороде в масле с рубленым луком и петрушкой, потом всыпать 1 ложку муки, влить ложку уксуса, лимонного соку или полстакана вина, разбавить бульоном, посыпать перцем, солью, подержать с четверть часа на легком огне и подавать на стол.

Телячья печенка на вертеле

Нашпиковать телячью печенку толстым шпиком, мариновать ее 3—4 часа с луком, петрушкой, лавровым листом, солью, тмином и 2 ложками прованского масла; вынув печенку, завернуть ее в промасленную толстую бумагу и жарить с час на вертеле.

Подавать к столу таким образом жаренную печенку можно и без соуса или с соком из-под нее, разбавленным бульоном, с рубленым луком-шарлотом, петрушкой, луком, солью и перцем.

Фрикасе из телятины

Взять телячью грудинку или лопатку, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить водой и дать кипеть, снимая пену. Потом вынуть куски телятины, облить их холодной водой, посолить, сложить в кастрюлю, залить тем же отстоявшимся процеженным бульоном, в котором телятина варилась, положить кореньев, пряностей и варить до готовности. Когда телятина будет уже мягкая, выложить ее на блюдо, гарнировать рисом, круто отваренным в бульоне, а в бульон, в котором варилась телятина, прибавить 1—2 ложки муки, поджаренной в масле, полстакана сметаны, несколько ломтиков лимона, зелень петрушку, размешать, процедить, можно прибавить 2—3 желтка, и облить этим соусом телятину.

Рагу из телятины

Взять остатки телячьего жаркого, нарезать ломтиками, кости разбить, сложить все в кастрюлю, также и оставшийся от жаркого соус, прибавить ложку масла, немного кипятку, корку кисло-сладкого хлеба, немного хорошо вымытых коринок, ложки две уксусу, или ложку лимонного соку, или же 1 ложку капорцев. Прокипятить все это, выложить на блюдо и подавать на стол.

Можно также нарезать остатки жаркого ломтиками, распустить в сотейнике немного масла, сложить туда кусочки телятины, обсыпать сухарями и тертой булкой, накрошить зеленого луку, положить сверху несколько масла, облить сметаной и поставить на полчаса в духовую печку.

Телячья головка «катюрель»

Телячью головку снять с костей, очистить хорошенько, помочить, переменяя воду, потом сварить в соленой воде с уксусом, кореньями и пряностями, дать оттечь, разрезать на куски и подать к столу на блюде, обложив зеленью петрушки.

К такой головке подают винегрет из шарлота, эстрагона и корнишонов.

Язык бычачий

Сварить бычачий язык в соленой воде с кореньями и пряностями, снять кожу, нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подавать к столу с картофельным пюре, зеленым горошком или кисло-сладким соусом, который приготовляется следующим образом: растопить на сковороде ложки две масла, прибавить, мешая, 1 ложку муки и пол-ложки мелкого сахару или 1 ложку патоки; мешая же, подрумянить, разбавить бульоном, в котором варился язык, прибавить немного отварного черносливу и изюму, 1 ложку уксусу, дать покипеть и облить этим соусом язык.

Поросенок жареный

Когда поросенка [illegible], чтобы мясо его было совершенно белое, надо [illegible] выпустить из него как можно больше крови. [illegible] его в горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вынуть все внутренности, промыть [illegible] обтереть сухо внутри и снаружи, внутри положить [illegible] растертого с зеленью петрушки, луку, перцу, [illegible] начинить его особенным фаршем: печенку [illegible] поросенка сварить, изрубить очень мелко или [illegible] в ступке, протереть сквозь сито, прибавить [illegible] французской булки, размоченной в воде и выжатой, прибавить ложку растопленного масла, 2—3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, все вместе перемешать и изрубить или истолочь, нафаршировать этим фаршем поросенка, положить на противень и жарить, поливая маслом, пока кожица не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

Поросенок вареный под белым соусом или кисло-сладким

Взять небольшого поросенка, очистить его, как сказано выше, разрубить на части, сварить его в холодной воде, снимая пену, посолить, прибавить перцу, лаврового листа и кореньев. Когда поросенок уварится до готовности, выложить его на блюдо и облить следующим соусом: распустить 1—2 ложки масла, прибавить, мешая, ложки две муки, развести бульоном, в котором варился поросенок, прибавить сок из лимона, 1 стакан сметаны, вскипятить все это, процедить, облить поросенка и подавать на стол. Кто любит, может прибавить к такому соусу капорцев.

Так же поросенка можно подавать и под кисло-сладким соусом, который приготовляется следующим образом: поджарить ложку муки в 1—2 ложках масла, разбавить бульоном, в котором варился поросенок, прокипятить, процедить, прибавить рюмку вина, или лимонного соку, или же ложку уксусу, а также и несколько ломтиков лимона без зерен, немного мелкого сахару и жженого сахару, полстакана хорошо вымытого изюму, вскипятить, облить поросенка и подавать на стол.

Поросенок с хреном и сметаной

Сварить поросенка, как сказано выше, остудить его в холодном месте и облить соусом, приготовленным следующим образом: натереть полстакана хрену, размешать в 1 стакане сметаны, разбавить крепким бульоном, прокипятить, влить, мешая, 2—3 желтка и подать отдельно в соуснике.

Приготовляют еще соус из хрена к поросенку и таким образом: полстакана тертого хрена размешать в полстакане сметаны, прибавить 1 ложку уксусу, немного мелкого сахару, размешать хорошенько и подать к холодному поросенку.

Ветчина вареная свежепросольная

Взять кусок свежепросольной ветчины, промыть ее хорошенько, если она очень соленая, то помочить 2—3 часа в воде, сварить до мягкости, делая проколы вилкой. Снять кожу, нарезать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на стол горячей или холодной с картофельным пюре, зеленым горошком или хреном с уксусом.

Жаркое оленина

Взять мягкий кусок оленины, выбить ее хорошенько, вымыть, натереть солью, перцем и гвоздикой, обложить лавровым листом, залить горячим уксусом, поставить в холодное место, мочить 2—3 дня, нашпиговать шпиком и сжарить на противне, поливая маслом.

Жаркое заяц

Снять шкурку, выпотрошить, очистить постепенно от тоненьких кож в виде пленок, которых бывает более десяти; вымыть, нашпиговать тонким шпиком, помочить несколько часов в уксусе, разбавленном водой, с крошеным луком, солью и лавровым листом. Жарить на противне, поливая сначала маслом, а когда он сжарится до готовности, поливать сметаной; когда заяц готов, порезать его на не-

большие куски, выложить на блюдо, слить соус с противня, облить им куски зайца и подавать на стол с соусом из свеклы, который приготовляется следующим образом: сварить или испечь несколько красных свекол, очистить, мелко изрубить; отдельно поджарить в масле пару мелко искрошенных луковиц и пол-ложки муки; положить все вместе в кастрюлю, посолить, прибавить полстакана сметаны или же несколько ложек жирного бульона и 1 ложку масла, 1—2 ложки уксусу. Если хотят, чтобы соус был послаще, прибавить сахару.

Заяц тушеный

Очистив, нашпиговав и вымочив зайца, разрезать его на небольшие куски, сложить в кастрюлю, посолить, прибавить ложки две масла и несколько зерен перцу, пару нарезанных луковиц, обжарить; затем прибавить несколько ложек бульона или кипятку, закрыть кастрюлю крышкой и тушить. Когда заяц упреет до мягкости, положить в кастрюлю полстакана сметаны, дать вскипеть, положить на блюдо и подавать на стол.

К такому зайцу можно также подать соус из свеклы, способ приготовления которого указан выше.

Рагу из бараньих хвостов

Взять несколько бараньих хвостов, очистить их, вымочить, порезать на куски, положить в кастрюлю, прибавить обрезков от какого-нибудь другого мяса, если таковые имеются, или кусочки ветчины; налить немного воды, полстакана белого вина, положить пучок овощей, луку, моркови, гвоздики, поставить на легкий огонь, покрыть кастрюльку крышкой и тушить часа три. Когда хвосты утушатся до готовности, выложить их на блюдо; соус процедить, заправить маслом и мукой и полить им хвосты. К такому рагу подают также пюре из щавеля или соус-томат.

Баранина тушеная со сметаной

Взять заднюю часть баранины, снять лишний жир, побить ее со всех сторон, мочить несколько часов в остывшей воде, прокипяченной с уксусом и пряностями, натереть солью, нашпиговать, положить в кастрюлю, прибавить ложки две масла, сельдерея, петрушки, моркови, 1—2 луковицы, зубка два чесноку, несколько зерен перцу, 1—2 ложки уксусу; покрыть кастрюльку крышкой, поставить на легкий огонь, тушить, мешая, чтобы не пригорела ко дну кастрюли. Когда баранина уже почти готова, вынуть ее из кастрюли, соус процедить, а если он очень густой, то раз-

бавить его бульоном или кипятком, положить все обратно в кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, всыпать, мешая, пол-ложки муки, потушить немного и подавать на стол. Кто любит, можно прибавить к соусу немного лука-шарлота или капорцев.

Котлеты бараньи отбивные

Взять котлетную [illegible] котлет с косточками, побить с [illegible] яйцом, обвалять в сухарях [illegible]. К таким котлетам под[illegible].

Котлеты бараньи рубленые

Взять мягкую ч[illegible] пласточками, отбит[illegible] изрубить, посыпать [illegible] французской булки, [illegible] ку растопленного масл[illegible] порубить хорошень[illegible] помазать яйцом, обсып[illegible] роде в масле, чтобы [illegible] на стол, облить их маслом, в котором они жарились.

К таким котлетам [illegible] ный картофель, солены[illegible]

Грудинка баранья

Взять баранью гр[illegible] ями, перцем, тмином [illegible] резать на небольшие куски, сложить в кастрюльку, посолить, облить соусом. [illegible] поджарить в масле на сковороде или в кастрюле пару луковиц и ложку муки, [illegible] весь грудинку, прибавить [illegible] масла, дать покипеть [illegible] облить грудинку, поставить на полчаса в духовую пе[illegible] том выложить все на блюдо и подавать на стол.

Можно так[illegible], отварив грудинку, поджарить [illegible] вороде в сливочном или прованском масле с рубленым [illegible] ком, петрушкой, и [illegible] в сухарях, и подавать с [illegible] томат или с луковым соусом.

Жареное свинина

Признак хорошей свинины [illegible] мясо, кожа гладкая, без пятен, под кожей не должно быть бе-

лых шариков, лучший возраст 6—8 месяцев, брюшное же свиное сало всего лучше у 15-месячных, старая свинина — жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусок задней части свежей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два в холодной воде или рассоле, посолить, положить на противень, полить растопленным маслом и жарить вместе с очищенным картофелем, поливая от времени до времени [illegible] соусом или бульоном. Хорошо также нашпиговать [illegible] шпиком.

[illegible]

Нарезать [illegible] свинины, искрошить 3—4 луковицы, [illegible] в масле, влить 2—3 ложки уксусу, [illegible] нарезанную свинину, посолить, [illegible], жарить с четверть часа, облить [illegible] на стол.

[illegible]

Взять [illegible], нарезать пласточками, отбить, [illegible] копченого шпика, мелко изрубить, [illegible], мускатного ореха, мелко нашинкованного [illegible], перемешать все вместе, еще порубить, наделать [illegible] лепешек, помазать маслом, обвалять в сухарях [illegible] и зажарить на сковороде в масле, переворачивая, чтобы хорошенько подрумянились с обеих сторон.

Говядина гарнированная

Стушить кусок говядины от огузка, нарезать ломтиками, выложить на блюдо и обложить гарниром из картофеля, брюквы, лука и макарон, который приготовить следующим образом: вычистить и аккуратно обрезать картофель и брюкву, сварить все отдельно, также и макароны; помазав сковороду маслом, положить туда очищенный лук-шарлот, посыпать его мелким сахаром и поджарить в духовой печке; когда зарумянится, полить бульоном, дать немного упреть. Потом говядину обложить гарниром, облить соусом и подавать на стол.

Можно также гарнировать говядину зеленым горошком, шпинатом, пореем, фасолью, бобами и проч.

Антрекоты

Взять кусок мягкой говядины, порезать ее на пласты в палец толщиной, побить немного с обеих сторон, посы-

пать солью и перцем, обвалять каждый кусок в муке, положить на сковородку с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон, выложить куски говядины на блюдо. На сковороду же, на которой они жарились, всыпать ложку муки, развести бульоном, посолить, положить ломтиками нарезанных корнишонов и полить антрекоты.

Клобс

Взять мягкой говядины от филея, ссека, толстого края или кострeца, нарезать ее тонкими, в полпальца толщиной, пласточками, побить деревянным молотком, посыпать каждый кусок солью и перцем, положить в кастрюлю с двумя ложками распущенного масла, искрошить туда пару луковиц, несколько зерен английского перца, лавровый лист, покрыть кастрюлю крышкой и тушить, подливая от времени до времени бульона или кипятка и мешая ложкой, чтобы не пригорало ко дну кастрюльки. Хорошо также прибавить немного натертого мякиша черствого хлеба или ложку муки. Когда говядина утушится до готовности, влить в кастрюлю полстакана сметаны, дать вскипеть, выложить на блюдо, огарнировать разварным картофелем и подавать на стол.

Рулет из говядины

Отрезать от филейного куска говядины не очень толстый пласт, разбить его деревянным молотком, очистить от жил, взять мягкий кусок телятины, изрубить его мелко, посолить, посыпать мелким перцем, прибавить туда кусок размоченного в кипятке или бульоне мякиша французской булки, ложку растопленного масла или сметаны, 1 яйцо, немного мускатного ореха, мелко сшинкованную поджаренную в масле луковицу; все это истолочь, положить тонкий слой этого фарша на пласт говядины, положить немного мелко нарезанных трюфелей, мелкие кусочки ветчины, поверх ветчины снова положить слой фарша и покрыть омлетом, который испечь из 2—3 яиц с пол-ложкой масла. Говядину, покрытую фаршем, свернуть в трубку, обвязать ниткой, положить в кастрюлю, налить немного воды, положить несколько кусочков шпика, кореньев, перцу, соли, лавровый лист, 2 луковицы, покрыть кастрюлю крышкой. Когда мясо утушится до готовности, рулет вынуть из кастрюли и положить на горячее блюдо; в соус же, оставшийся в кастрюле, прибавить ложку масла, всыпать, мешая, ложку муки, дать вскипеть, процедить и облить им рулет. К такому рулету подают жареный картофель, маринованные грибы, брюквенный соус.

Рагу из говядины

Взять фунта два говядины и полфунта [illegible] свинины, нарезать все небольшими ломтиками, [illegible] поджарить с маслом в кастрюльке; выловить [illegible] кусочки обжаренной свинины, [illegible] оставить в [illegible] ке, положить туда же куски говядины, посолить, [illegible] перцем и жарить с полчаса. Потом прибавить, [illegible] ки две муки, немного красного вина, [illegible] с кипятком, поставить на небольшой [illegible], покрыть [illegible] рюльку крышкой. Когда говядина [illegible] прибавить в кастрюлю [illegible] обжаренной свинины [illegible] ки маленьких луковиц, [illegible] на [illegible]. Когда говядина [illegible] и подавать на стол.

[illegible] хвостов

Бычачьи [illegible] (сколько [illegible] надо), [illegible], откинуть на [illegible] растопить немного свиного сала или масла и об[illegible] нем куски [illegible]. Потом сложить в [illegible] рюльку, посолить, [illegible] зерен перцу, гвоздики, [illegible] сколько [illegible], [illegible], кореньев [illegible] ки, [illegible] кастрюльку крышкой. Когда [illegible], прибавить [illegible] или кипятку, [illegible] кусками и подрумяненных в масле на сковороде луковиц (можно также [illegible] вить четверть [illegible] свинины). Когда [illegible] шится, [illegible] снять жир, [illegible] и облить [illegible].

[illegible]

Взять [illegible], толстого [illegible] ка или [illegible], вымыть и [illegible] варить, снимая пену, два с половиной — три часа, [illegible] дать ей перевариться, а то солонина будет деревянистая и невкусная. Когда достаточно уварится, положить на блюдо и нарезать тонкими [illegible].

К солонине [illegible] горошек, брюкв[illegible]

Колдун[illegible]

Взять кусок мягкой [illegible] ца или огузка и половину [illegible] говяжьего [illegible] жиру. Говядину нарезать поперек [illegible] ками, каждый пласточек отбить [illegible] ного молотка; когда жилки отстанут, их выбросить, [illegible] дину вместе с жиром изрубить мелко, прибавить [illegible]

ко нешпикованные луковицы, 1—2 ложки бульону, перцу, майорану, посолить, перемешать все вместе и еще хорошенько порубить. Отдельно приготовить тесто следующим образом: взять 1 или 2 стакана воды, 1—2 яйца размешать с пшеничной мукой, чтобы вышло крутое тесто; разработать его хорошенько руками, раскатать на доске деревянной каталкой как можно тоньше. Отступив вершка на полтора от верхнего края теста, класть в ряд небольшими шариками фарш, покрыть его верхним краем теста, обжать тесто пальцами кругом каждого отдельного шарика фарша, обрезать с трех сторон тесто резцом или рюмкой и защипать. Покончив таким образом с одним рядом разложенного фарша, класть другой и т. д. Когда нужная пропорция колдунов будет сделана, опустить их в кастрюлю с соленым кипятком, поварить с четверть часа; когда колдуны всплывут наверх, значит, готовы; тогда выложить их дуршлагом на горячее блюдо, можно посыпать сухарями или растопленным маслом с сухарями и подавать на стол.

Бефстроганов

Взять кусок мягкой говядины, изрезать ее маленькими квадратиками, посыпать солью и перцем, поджарить с маслом; отдельно распустить ложку сливочного масла и, размешав в нем ложку муки, слегка поджарить, развести одним стаканом бульона, положить немного соли, перцу, пол-ложки готовой сарептской горчицы (если кто любит кайенны), прокипятить, процедить, прибавить ложки две сметаны, положить туда же поджаренные кусочки говядины, еще раз прокипятить и подавать на стол. Подают к такой говядине картофель, жаренный отдельно в масле.

Рагу из говядины на скорую руку

Взять фунта два тонкого краю, нарезать маленькими кусочками вместе с жиром, сложить в кастрюлю, в которой раньше растопить четверть фунта масла, посолить, покрыть крышкой и тушить с полчаса. Затем влить полстакана кипятку, положить 2—3 изрезанные луковицы, зерен десять перцу, 1 лавровый лист, блюдечко очищенного нарезанного толстыми кусочками картофеля и тушить еще все вместе, изредка мешая ложкой, чтобы картофель не пригорел ко дну кастрюльки. Когда картофель утушится, выложить все на блюдо и подавать на стол.

Голубцы

Изрубить мелко кусок говядины, прибавить к ней немного шпику и 1 луковицу, посолить, посыпать толченым

перцем. Взять кочан капусты, очистив его от верхних листьев, опустить на несколько минут в кипяток, вынув из кипятка, дать оттечь. Когда остынет, снять с него столько листьев, сколько голубцов желают приготовить, положить на каждый лист капусты фаршу, закрыть каждый лист конвертиком, обвязать ниткой и положить в кастрюлю с 1—2 ложками растопленного масла, налить немного бульону, а если нет бульону, то кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить их до готовности или же, обваляв в сухарями, жарить на сковороде в масле. Отдельно приготовить соус из 1 ложки масла, 1 ложки муки, 1 ложка бульона или кипятка и 2—3 ложек сметаны. Вскипятить все вместе, облить этим соусом голубцы и подавать на стол.

Пельмени сибирские

Взять кусок мягкой жирноватой говядины, наскоблить ее ножом или отбить, очистить от жил и мелко изрубить, как сказано выше, с нарезанными ломтиками жирной свинины, а если есть, то и кусочками дичи, 2 луковицами, посолить, посыпать перцем. Приготовить тесто, заделать фарш, как сказано выше, и точно так же сварить их в соленом кипятке или в бульоне и подавать на стол в крепком бульоне или отдельно на горячем блюде, полив их растопленным маслом. Сибиряки зимой приготовляют их сразу в большом количестве, пересыпают мукой, замораживают и потребляют по мере надобности.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА и ДИЧЪ

Домашняя птица и дичь

Мясо домашних птиц [illegible] особенно вкусно оно бывает в период времени с сентября до марта. Весной и летом оно [illegible]. Чем моложе птица, тем мясо ее вкуснее, [illegible] вкуснее и питательнее кур.

Как домашняя птица, так и дичь будет вкуснее и [illegible]че, если убитую повесить в [illegible] месте не менее чем на 2—3 суток. Это правило [illegible] быть особенно соблюдаемо относительно так называемой [illegible] мясо птицы: тетерок, глухарей, диких уток [illegible].

Дичь должна быть [illegible], а не [illegible]; последняя невкусна и даже вредна для здоровья.

Жаркое утка

Взять хорошо очищенную утку, натереть ее солью, положить на противень, подлить [illegible] жарить до готовности, поливая [illegible] соусом из противня.

Утку точно так же, [illegible] яблоками или капустой.

Утка под белым соусом

Хорошо очищенную [illegible] и вымоченную утку разрезать на несколько частей, сложить в кастрюлю, налить немного воды, посолить, положить перцу, луку, гвоздики, лаврового листа, кореньев, 3—4 сушеных гриба, сварить до готовности, выложить на блюдо и облить следующим соусом: отлить 1—2 стакана бульона, в котором варилась утка, прибавить ложки две масла, подправить, мешая, 1—

2 ложками муки, прибавить полстакана сметаны, прокипятить, процедить, посыпать зеленью петрушки или укропа, грибы покрошить.

Жаркое тетерка

Выпотрошив и очистив от перьев тетерку, вымочить ее в холодной воде или в воде, разбавленной уксусом, натереть солью, нашпиговать шпиком и жарить на вертеле, на противне или же в кастрюле, поливая ее сперва маслом, а когда она уже почти готова, полить сметаной, выложить потом на блюдо, разрезав ее на несколько частей, и облить соусом, в котором она жарилась. К тетерке подают свежий салат, красную капусту, пикули или соус из красной свеклы.

Жаркое глухарь

Приготовляется точно так же, как тетерка.

Жаркое рябчики

Очистить рябчиков, вымыть, обдать кипятком, нашпиговать мелким шпиком, посолить, положить на противень или в кастрюлю, положить ложки две масла, ложки две кипятку или бульона, жарить до готовности, переворачивая, чтобы не пригорели и не пережарились. Когда готовы, разрезать на половинки, а в соус, оставшийся на противне или в кастрюле, влить ложки две холодной воды или бульона, четверть стакана сметаны, прокипятить и облить рябчиков.

Когда рябчиков хотят жарить на вертеле, то надо их обвязать предварительно промасленной бумагой и, жаря их, поливать почаще маслом.

К такому жаркому подают зеленый салат, приготовленный со свежими огурцами.

Жаркое курица или пулярка фаршированная

Очистить курицу или пулярку, помочить 2—3 часа в воде, натереть мукой и солью, отделить осторожно от груди кожу и начинить следующим фаршем: взять четверть стакана толченых сухарей, вбить 2—3 яйца, прибавить ложки две растопленного масла, соли, изрубленной зелени петрушки; если фарш будет очень густой, прибавить сливок. Начиненную таким фаршем курицу жарить в духовой печке на сковороде, поливая сначала маслом, а потом влить на противень ложки две холодной воды и поливать курицу соусом из противня. Когда курица готова, положить на блюдо и облить соусом, оставшимся на противне, с примесью сметаны или сухарей, поджаренных в 1—2 ложках масла.

Жаркое цыплята

Цыплят не фаршированных лучше всего жарить в кастрюле с 2—3 ложками масла, почаще их поворачивая, чтобы подрумянились со всех сторон. Подавая на стол, разрезать их на 2 или 4 части, выложить на блюдо и облить соусом, в котором жарились, разбавив его двумя ложками холодной воды, положить полстакана сметаны и прокипятить.

Жареные фаршированные цыплята

Цыплята точно так же начинить и жарить, как курицу.

Жаркое курица, пулярка или каплун

Вымыв и очистив хорошенько курицу, пулярку или каплуна, натереть солью, обвязать бумагой, намазанной маслом, и жарить на вертеле или противне, поливая от времени до времени курицу маслом, а затем влить на противень ложки две холодной воды и поливать курицу соусом из противня. Когда изжарится до готовности, положить на блюдо и облить соусом, слитым с противня и смешанным с сухарями, поджаренными в масле.

Тушеная курица или каплун

Очистить и вымыть хорошенько курицу или каплуна, разрезать на части, сложить в кастрюлю, посолить, влить стакан бульону, из 3—4 лимонов соку, полфунта сливочного масла, покрыть крышкой и тушить до готовности.

Можно тушить и фаршировать курицу или каплуна, начинив их вареным рисом с примесью масла, яиц и мускатного ореха и подать ее под красным соусом, приготовленным с капорцами, корнишонами или маринованными грибами.

Пилав из курицы

Взять хорошо очищенную курицу, разрезать на несколько частей, обжарить с маслом в кастрюле, прибавить наполовину сваренного остуженного холодной водой рису, полстакана бульону, закрыть крышкой и тушить; когда курица утушится до готовности, положить в кастрюлю полфунта сливочного масла, когда оно распустится, выложить все на блюдо и подавать на стол.

Котлеты из курицы

Взять мягкие куски курицы, изрубить их мелко, прибавить мякиша французской булки, размоченной в воде или молоке и выжатой, растопленного сливочного масла,

немного мускатного ореха, 1 яйцо, посолить, размешать все вместе и порубить хорошенько или, еще лучше, истолочь в ступке; поделать небольшие продолговатые котлетки, помазать их яйцом, обсыпать сухарями, поджарить в кастрюле на масле, переворачивая, чтобы подрумянились обе стороны. Подавая на стол, облить котлеты соусом, в котором они жарились, с примесью бульона, лимонного соку, полрюмки мадеры и капорцев; прокипятить все вместе.

Можно также облить соусом из шампиньонов, приготовленным следующим образом: взять полстакана бульону, чайную ложку лимонного соку, соли, пол-ложки масла, немного накрошенных шампиньонов, 1 рюмку вина, покипятить и примешать 1—2 ложки сметаны.

Жаркое гусь

Взять хорошо очищенного и вымоченного гуся, очистить его от внутреннего лишнего жира, натереть солью, начинить нашинкованной капустой, небольшими цельными или на куски нарезанными яблоками, зашить, положить на противень, подлить [illegible] ложек кипятку или бульону и жарить его до [illegible], поливая почаще соусом из противня.

Подавая на стол, облить гуся соусом, оставшимся на противне, разбавленным бульоном и подправленным полложкой муки. Еще лучше капусту с 2—3 ложками масла и 2—3 луковицами тушить отдельно в кастрюле и, когда она утушится до мягкости, начинить ею гуся; точно так же и яблоки можно испечь отдельно на сковороде и обложить ими гуся.

Начиняют также гуся и гречневой кашей, сваренной и испеченной в печи.

Жаркое индейка

Взять хорошо очищенную индейку, вымочить, натереть солью и жарить на вертеле или на противне до готовности, поливая ее почаще маслом, разбавленным кипятком или бульоном.

Когда индейка готова, обсыпать ее сухарями, облить соусом из противня, дать сухарям зарумяниться и подавать на стол со свежим салатом, красной капустой, оставлями и проч. Можно также облить индейку соусом, оставшимся на противне, смешав и прокипятив его с полстаканом сметаны.

Жареная индейка фаршированная

Выпотрошить, очистить хорошенько и вымочить индейку, нафаршировать ее фаршем.

Можно также начинить индейку вареным рисом с примесью масла, яиц и мускатного ореха или же приготовить следующий фарш из телячьей печенки: взять половину телячьей печенки и печенку от индейки, поджарить их слегка на масле с перцем и лавровым листом, мелко изрубить, истолочь в ступке, прибавить мякиша французской булки, размоченной в молоке или воде и выжатой, ложки две растопленного масла, вбить 2—3 яйца, посолить, всыпать 1 десертную ложку [illegible], размешать все это хорошенько и начинить этим фаршем индейку.

Индейка тушеная

Взять хорошо очищенную индейку, нашпиговать ее кусками шпика, положить в [illegible] перцу, луку, куски шпика, тмину, гвоздики, лаврового листа, пучок овощей, 2—3 ста[illegible] бульону, ложки две водки или белого вина, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на легком огне до готовности.

Рябчики фаршированные

Очистив рябчиков, на[illegible]овать и посолить, нафаршировать их толчеными с[illegible], прибавить к сухарям масла, лимонного соку, мускатного ореха или приготовить фарш из французской булки, размоченной в молоке и выжатой, с примесью сарде[illegible]та, соли, перцу, анчоуса и мускатного ореха.

Жарить точно так же, [illegible] и рябчиков не фаршированных, на вертеле, против[illegible] кастрюле.

Жаркое фазан

Взять фазана, пролежавшего несколько дней, очистить от перьев, кроме головы и хвоста, которые отрубить с перьями, выпотрошить, вымыть, натереть солью, нашпиговать тонким шпиком, жарить его на вертеле, завернутого в промасленную бумагу, поливая почаще маслом, или же в кастрюле с 2—3 ложками [illegible] бульоном, которым и поливать [illegible] когда он уже наполовину изжарится, смазывать его [illegible], прокалывая вилкой, потом обсыпать сухарями. Когда сухари подрумянятся, выложить на блюдо, прикрепить с помощью деревянной палочки голову с перьями и хвост и подавать на стол, полив на блюдо соус, в котором фазан жарился.

Жареные бекасы

[illegible] [illegible] от перьев, но потрошить [illegible] вертеле, обложив кусоч[illegible] [illegible], обвязав промасленной бума[illegible] [illegible] в кастрюле, растопив в ней [illegible] масла, положив несколько лом[illegible] [illegible] маслом. Когда бекасы сжа[illegible] [illegible] их на блюдо, а в кастрюлю [illegible] подправить мукой, развести [illegible] [illegible], дать вскипеть и облить [illegible]

САЛАТЪ

Свежий зеленый салат с уксусом и прованским маслом

Перебрать салат, очистить от верхних негодных листьев, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить в салатник, полить прованским маслом и уксусом, если есть свежие огурцы, то положить их тоже, нарезав тоненькими ломтиками, перемешать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на стол.

Свежий салат со сметаной

Очистить, промыть и отжать салат, как сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свежих огурчика; влить в салатник 2—3 ложки уксусу, полстакана сметаны, посолить, прибавить мелкого сахару, размешать все, положить туда очищенный салат и огурцы. Можно положить наверх тонко нарезанные пласточки круто сваренных яиц, или растереть 2 желтка и размешать их с уксусом и сметаной, посыпать зеленью укропа и подавать на стол.

Свежий салат с горчичным соусом

Положить в салатник пару крутых вареных желтков, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить 2 ложки прованского масла, 2—3 ложки уксусу, размешать все хорошенько и полить этим соусом хорошо вычищенный и вымытый салат.

Салат из свежей красной или белой капусты

Взять небольшой кочан свежей красной или белой капусты, мелко нашинковать ее, положить в миску, залить горячим кипятком, пусть постоит несколько минут, потом откинуть на дуршлаг или на решето. Когда стечет, перело-

жить ее в салатник, посолить, посыпать мелким сахаром, влить 2—3 ложки уксусу, 1—2 ложки прованского масла и подавать на стол.

Салат из цветной капусты

Очистить 2—3 кочна цветной капусты, [illegible] зать на части, сварить в соленом [illegible] дуршлаг или на решето, дать стечь, [illegible] и облить следующим соусом: [illegible] 2—3 ложки [illegible] столько же прованского масла, немного соли [illegible] ложки мелкого сахару и размешать [illegible]

Салат из кислой шинкованной капусты

Взять 1 [illegible] кислой шинкованной [illegible] посыпать [illegible], облить [illegible] прованского [illegible] подавать [illegible].

Салат из свежих огурцов

[illegible] огурчиков, очистить [illegible], сложить на тарелку [illegible] потрясти [illegible] слить соленую воду, [illegible] ложки две уксусу, а кто [illegible] прованского масла или [illegible] перемешать и подавать на стол.

Яблоки и груши маринованные

Взять [illegible] яблок или крепких груш, [illegible] стить их, разрезать на несколько частей, опустить в [illegible] чий кипяток с примесью сахара или меда, дать [illegible] выложить на решето. Когда вода стечет и яблоки [illegible] ши обсохнут, положить их в банки, залить [illegible] сом, прокипяченным с примесью сахара или [illegible] корицы и английского перцу. Банки завязать [illegible] прохладном месте.

Яблоки моченые

Взять кисло-сладкие яблоки, обтереть [illegible] чонок, перекладывая дубовыми, [illegible] ными листьями, залить соленой кипяченой [illegible] (на четверть ведра воды четверть стакана соли), [illegible] закупорить, засмолить, поставить [illegible] хранить в сухом подвале.

Сливы маринованные

Отобрать хороших, не перезрелых, но и не крепких слив, обтереть их, в нескольких местах проколоть иголкой,

положить в банку, залить остывшим уксусом, прокипяченным с сахаром, солью, корицей, гвоздикой, английским перцем и лавровым листом; на другой день уксус слить, прокипятить и залить им снова сливы; через несколько дней повторить то же самое. Затем, обвязав банки восковой бумагой или пузырем, хранить их в сухом прохладном месте. Недели через 2—3 можно еще раз уксус прокипятить, прибавить еще немного сахару и снова залить им сливы и, завязав банки, поставить в холодное место.

Вишни маринованные

Отобрать хорошие, зрелые вишни, обрезать совсем стебельки или только наполовину, сложить в банки и залить уксусом прокипяченным.

Держать в прохладном сухом месте.

Брусника моченая

Перебрать и перемыть бруснику, положить в банку или горшок, залить остывшим кипятком, прокипяченным с сахаром, гвоздикой, корицей и английским перцем. Можно также положить кисло-сладких яблок.

Варенье брусничное к жаркому

Перебрать бруснику, перемыть, обварить кипятком, откинуть на решето. Когда вода стечет, сварить ее с сахарным песком или патокой (на 1 фунт брусники полфунта сахару или патоки), прибавить несколько штук гвоздики и кусок корицы; можно также прибавить к бруснике и варить вместе очищенные и нарезанные на части яблоки или груши. Сваренную таким образом бруснику кладут в стеклянные банки или глиняный горшок, обвязывают плотно восковой бумагой или пузырем и ставят в прохладном сухом месте.

Салат из свеклы

Сварить свеклу, нарезать тонкими ломтиками, дать остыть, положить в банку, посыпать солью и тмином, залить уксусом, дать постоять 1—2 дня в холодном месте.

Салат из картофеля и свеклы

Сварить очищенный картофель и свеклу, нарезать тонкими ломтиками, посолить, положить в салатник, посыпать перцем, облить уксусом и прованским маслом, дать постоять в холодном месте и подавать на стол.

Можно таким образом приготовить салат и из одного картофеля, посолив его, посыпав перцем, мелко нашинкованным луком и облив уксусом и прованским маслом.

Венгерский салат из бобов

Сварить полфунта белых бобов, откинуть на решето. Положив в салатник, прибавить сахару, соли, перцу, 2 ложки прованского масла, лимонного соку, растертый с чайной ложкой воды вареный желток, размешать все хорошенько и подавать на стол.

Корнишоны

Взять маленьких огурчиков, обмыть их хорошенько в холодной воде, опустить в крутой соленый кипяток с большой примесью селитры и квасцов, дать постоять часов двадцать, потом откинуть на решето, дать оттечь и высохнуть.

Прокипятить уксус с примесью английского перцу, соли, лаврового листа, опустить туда корнишоны, дать слегка покипеть, остудить, разлить в банки. Когда остынут, завязать банки [illegible] бумагой или пузырем и держать в прохладном [illegible].

Огурцы соленые

Со[illegible] огурцы надо намочить в холодной воде и [illegible]ть. Взять небольшой дубовый бочонок, [illegible] его укропом, посыпать на дно [illegible] дубовых, вишневых или смородинных листьев, [illegible] кореньев, хрена, можно также [illegible] чесноку, потом класть ряд огурцов, каждый ряд [illegible]ывая листьями и проч., сверху тоже положить [illegible] листьев, залить соленой водой в пропорции на 1 ведро воды два – два с половиной стакана соли и 1 ложку селитры. Бочонок закупорить, засмолить или же покрыть деревянным кружком и положить на него большой камень. Хорошо держать огурцы в холодном месте и, расходуя, [illegible] каждый раз закрывать их сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее.

Чтобы огурцы имели ярко-зеленый цвет, надо за[illegible] их горячей соленой водой, прокипяченной с солью, [illegible]ми и водкою, в пропорции на 1 ведро воды два – два с [illegible] ложки квасцов и половиной стакана соли, пол чайной ложки квасцов и полбутылки водки.

Белые грибы маринованные

Взять молодых белых грибков, очистить их, вымыть, вскипятить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет и грибки обсохнут, сложить их в банку, залить остывшим уксусом, прокипяченным с солью, англи-

ским перцем, лавровым листом и сахаром. Банки залить сверху растопленным маслом и завязать промасленной или восковой бумагой или же пузырем и держать в холодном сухом месте.

Рыжики маринованные

Очистить молодые рыжики, обдать кипятком или подержать несколько минут в крутом кипятке, откинув на дуршлаг, залить горячим уксусом, прокипяченным с солью, английским перцем, гвоздикой и лавровым листом. Когда уксус и рыжики остынут, разложить в небольшие банки, залить растопленным маслом, обвязать промасленной или восковой бумагой и держать в холодном месте.

Грузди соленые

Очистив грузди и обрезав коренья, мочить их дня два в холодной воде, меняя воду; сложить потом шапочками кверху в деревянную кадочку или глиняный горшок, пересыпая солью, сверху покрыть деревянным кружочком и положить на него камень или же сверху насыпать солью и покрыть листом капусты. Перед употреблением вымыть или отмочить в холодной воде.

Шампиньоны маринованные

Очищенные шампиньоны вскипятить в соленом кипятке, выложить на решето, дать отечь; шапочками кверху уложить в банки, перекладывая лавровым листом и английским перцем, залить остывшим кипяченым уксусом, завязать восковой бумагой и держать в прохладном сухом месте.

Соусы, или подливки

Подливка, или [illegible], [illegible]ставляет одну из главных при-
прав к мясу, рыб[illegible] [illegible]нии. В поварском деле эти под-
ливки имеют [illegible] [illegible]чение, что, помимо пикантности
блюда, при и[illegible] [illegible]ляется возможность скрыть недо-
статок све[illegible] [illegible].

Назван[illegible] [illegible], [illegible] в действительности сущест-
вуют тольк[illegible] [illegible] — [illegible] [illegible] и красный, которые состав-
ляют основу [illegible] [illegible], при [illegible]средстве которых с разны-
ми вариациями [illegible] [illegible] множество соусов, по-
добно тому, как и[illegible] [illegible] [illegible] несколько родов суп[illegible],
щей и борща.

Для приго[illegible] [illegible] необходимо иметь поджа-
ренную муку. Для [illegible] [illegible] некоторое количество хоро-
шей пшеничной [illegible] [illegible] ее в кастрюлю, поставить на
слабый огонь и помешивать ложкой, пока мука зарумянит-
ся. Затем отставить и при постоянном размешивании [illegible]-
тудить и собрать в банку. Перед употреблением берут лож-
ку этой жареной [illegible] и [illegible] ее с полутора [illegible]
чухонского или сливочного масла, кипятят. В этом в[illegible]
мука употребляется для крепких темных соусов

Кроме поджаренной муки хорошо иметь жженый [illegible]-
хар для темных соусов и для [illegible] подкраски бул[illegible]
Берут полстакана сахару в кусках, смачивают его вод[illegible]
кладут на сковороду и кипятят, пока сахар подрумянится
до темного цвета; затем подливают немного кипятку, сно-
ва кипятят и переливают в банку.

Соус белый основной

Берут примерное количество хорошего чухонского или
сливочного масла, помещают в кастрюлю и нагревают на

плите на умеренном жару. Когда масло распустится, то прибавляют сюда столько пшеничной муки, сколько нужно, чтобы она могла впитать в себя все масло, и мешают постоянно, чтобы не пригорело и не кипело, после чего прибавляют бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжают нагревать, пока соус этот примет однообразный вид.

Вместо скоромного масла для постных соусов можно брать какое угодно постное, а вместо бульона мясного — рыбный навар.

Этот белый соус, как мы сказали, есть основа всем прочим белым соусам, и раз хозяйка мало-мальски изучила вкус потребителей, она всегда сама, без помощи книги, может сочинять такие соуса, которые будут и вкусны, и дешевы, и питательны.

Соус красный основной

Этот соус приготовляется, как и предыдущий, но только мука с маслом поджаривается до желаемого цвета на сильном жару при постоянном мешании, чтобы не пригорела. Разбавляют, как и белый соус, и продолжают кипятить также на сильном огне. Из этого соуса приготавливают все красные соусы.

Соус с шампиньонами

Для приготовления этого соуса берут полторы ложки масла, 2 стакана муки, 2 стакана бульона, 3 ложки рубленых шампиньонов и пол-лимона.

В готовый белый основной соус прибавляют очищенных и нарезанных тонкими ломтиками шампиньонов, складывают все в кастрюлю, прибавляют сока от полутора лимонов и при постоянном помешивании кипятят.

К этому соусу можно прибавить по вкусу сахару, и тогда получится сладкий соус, а если к сладкому прибавить лимонной кислоты, то получится кисло-сладкий соус с шампиньонами.

Соус парижский

Берут полбутылки рейнвейна, прибавляют ароматных трав, очистки от трюфеля и шампиньонов, белого основного соуса 5 ложек и сливочного масла 1 ложку.

Варят под крышкой на легком огне вино, травы и очистки грибные. Отдельно уваривают до необходимой густоты белый соус, сливают все вместе, процеживают и прибавляют сливочное масло.

Соус голландский

Берут 6 яичных желтков, 2 ложки крепкого белого соуса, полфунта сливочного масла и 1 ложку уксуса.

К желткам прибавляют белый соус и ставят в кастрюле на край плиты, хорошо сбивают. Отдельно распускают масло и кипятят уксус. Когда яичные желтки начнут подниматься, прибавляют пол-ложки растопленного масла и по нескольку капель уксуса; продолжают взбивать и, когда выльется все масло и соус загустеет и несколько поднимется, подают к столу.

Такой соус нельзя приготовлять заранее, а только перед подачей на стол.

Соус польский

Распустить полфунта масла, всыпать 3 ложки тертого белого хлеба и поставить на огонь, мешая постепенно; когда хлеб зарумянится, снять тотчас с огня и употреблять.

Кипятить 3 столовые ложки тертого хлеба, 1 ложку сливочного масла, чумичку хорошего бульона; когда соус загустеет, прибавить немного сливочного масла, сок из лимона, размешать и употреблять.

Соус итальянский

Выкипятить полбутылки шампанского с соком трюфелей и шампиньонов, положить чесноку, зелени и немного красного перца.

5 ложек выкипяченного белого соуса, вина 1 стакан прокипятить, процедить сквозь салфетку, размешать и выжать сок из одного лимона.

Соус лионский

Нашинковать 3 луковицы, поджарить слегка в равных количествах прованского и коровьего масла. Когда лук будет готов, влить стакан сотерна, положить зелени и варить четверть часа. Уварить 5 ложек белого соуса до надлежащей густоты, подбить 2 желтками, влить вино, размешать, процедить сквозь салфетку, прибавить немного рубленой зеленой петрушки.

Соус немецкий

Изрубить мелко 3 крутых яйца и сложить в соусник; распустить особо в кастрюле полфунта масла; когда будет готово, влить его в рубленые яйца, прибавить по вкусу соли, перцу и немного рубленой зелени петрушки.

Соус белый с хреном

Тут нужен соус самый жидкий, в который положите полстакана тертого хрена и прокипятите 2—3 раза, выме-

шивая. Этот соус идет почти исключительно к разварной говядине (бульи) и к солонине.

Соус бешамель

Распустите в кастрюле четверть фунта масла, прибавьте немного более четверти фунта муки, так чтобы получилось довольно густое тесто; варите минут семь или восемь; снимите с огня и разведите кипячеными сливками так, чтобы было густо, как сметана.

Соус шеврель

Взять 1 рюмку уксуса, четверть фунта ветчины, 5 ложек основного красного соуса, перцу, красного вина 1 рюмку.

Уксус с рубленой ветчиной хорошо прокипятить, прибавить красный соус, уварить до густоты; процедить, прибавить горошкового перцу и 1 рюмку красного вина.

Соус молочный

Взять 2 стакана молока, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 3 желтка, сахару по вкусу, лимонной цедры, 1 рюмку мадеры.

Муку с маслом поджарить, развести 2 стаканами молока или сливок, размешать до гладкости, дать вскипеть два или три раза. Когда масса остынет, вбить желтки, посолить, прибавить сахару и лимонной цедры; прибавить для желаемой густоты бульона, в котором варилась курица, индейка или телятина, 1 рюмку мадеры; размешать, подогреть.

Подавать к вареной телятине, курице, индейке или цыплятам с рисом.

Соус миндальный

Взять три четверти стакана сладкого миндалю, 5 штук горького, 2 стакана молока, 5 яиц, полстакана сахару.

Миндаль ошпаривают, снимают кожицу, толкут с молоком, процеживают, прибавляют желтки, сахар и осторожно подогревают, пока сгустеет.

Соус из раков

Взять 25 раков, четверть стакана муки, 2 ложки масла, 2 ложки сметаны, ложку сыру и укропу, 1 лимон.

Раков сварить с солью и укропом, очистить ножки и шейки, всю оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить в масле, всыпать четверть стакана муки, размешать, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, положить сок из лимо-

на, 3 ложки сметаны, ложку сыру (можно и без него), вскипятить и всыпать немного зелени укропа.

Облить на блюде вареную курицу, мозги, рыбу и проч., огарнировать их раковыми шейками и ножками.

Соус из сморчков

Очистив и вымыв сморчки от песку [illegible] шинкуют, опускают в соленый кипяток. [illegible] кидывают на решето, обливают холодн[illegible] вают в кастрюлю [illegible]

Пол-ложки масл[illegible] дельной кастрю[illegible] пятить 2—3 раз[illegible] го ореха, лимонн[illegible] полстакана сме[illegible] положить рубл[illegible] давать с говяд[illegible] и проч.

[illegible]

То же [illegible] невым [illegible] или [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] мадеры.

Соус тартар

Сто[illegible] ки три [illegible] рошенько сбит[illegible]

К вышеупомянутому соусу прибавьте [illegible] ко-намелко изрубленных каперсов и хорошень[illegible] мешайте. Это будет соус тартар с каперсами.

Прибавив в тот же соус анчоусовой [illegible] тартар с соей.

Соус провансаль

Крепкой желтой горчицы ложку [illegible] ского масла, которое надо подбавлять к горчице [illegible] тщательно деревянной ложкой, [illegible] менно самого лучшего французского). Прова[illegible] быть сбит очень хорошо, чтоб был нежен и [illegible]

Соус из пом д'амуров *

В белый соус положите 6—8 штук спелых, т. е. красных, а не зеленых пом д'амуров, отваренных в воде и протертых сквозь сито. Пом д'амуры достаточно прокипятить два раза. Положив пюре из пом д'амуров в соус, прокипятите его один раз, не более. Этот соус должен иметь розовый цвет.

Соус из клюквы

Клюкву варят с небольшим количеством воды, пока сделается очень мягкая, тогда протирают через решето, прибавляют для запаха 1 каплю розового масла, или настойки ванили, или несколько листьев пахучей герани, прибавляют по вкусу сахару, сгущают картофельной мукой, а листья герани выбрасывают.

Красный соус с луком

Изрубите мелко луковицы 2—3, поджарьте их в полуложке сливочного масла докрасна в сотейнике, но смотрите, чтоб не пригорели; потом положите поджаренный лук в красный соус и хорошенько вымешайте веселкой.

Соус-салат по-венгерски

Взять 1 фунт белой сухой фасоли, полстакана уксусу, 2 ложки прованского масла. Изрубленные луковицы, соли и перцу по вкусу.

Белую фасоль отваривают в воде без соли, отбрасывают на решето, обливают холодной водой и прибавляют уксусу, но вместо него можно брать лимонную кислоту, разведенную в холодной воде, и в заключение прибавляют прованское масло, рубленый лук и перцу по вкусу.

Соус-салат из соленых огурцов

Огурцы нарезать продолговатыми небольшими кусочками. Развести поджаренную муку в 2 стаканах бульона, прибавить масла, немного рубленой зелени петрушки, кипятить часа два, процедить и положить сюда огурцы. Прибавить огуречного рассолу, а кто хочет, может прибавить грибного бульону, немного жженого сахару и хорошо вскипятить. Подавать к разварной говядине, а в постные дни — к котлетам из селедки, картофеля, заменяя скоромное масло постным.

Соус сальми

Обрезки и кости от обжаренной дичи изрубить мелко, налить бульоном с вином и варить до густоты. Потом про-

* Помидоров. — *Ред.*

[illegible] и, прибавив красного соуса, выкипятить и процедить сквозь салфетку.

Раковое масло

Раковую скорлупу — черепа, шейки, клешни — истолките в ступе помельче, положите на сковороду с куском сливочного масла, поставьте на плиту и жарьте, мешая до тех пор, пока масло [illegible]. Тогда процедите масло сквозь частое сито в [illegible] или фарфоровую банку и поставьте в холодное [illegible] до употребления.

Анчоусное масло

Возьмите [illegible] фунта анчоусов и четверть фунта сливочного масла. [illegible] в ступке, протрите сквозь сито; потом [illegible], вновь протрите сквозь сито; выложите [illegible] каменную чашечку, уложите и храните [illegible]. [illegible] заменить хорошей селедкой. [illegible], чтобы не было в ней соли. [illegible] чуть-чуть не кусками

Соя

[illegible] рода смесь в виде жидкой горчицы, [illegible] к разным блюдам, как [illegible]. [illegible] сои существует довольно [illegible] их готовыми, так как [illegible].

Горчица французская

1) [illegible] серой горчицы, обварить кипящим [illegible] эстрагоном и чесноком, перемешать [illegible] каменном сосуде на три часа. [illegible] истертых анчоусов, или селедки [illegible], по желанию, хорошо размешать и развести [illegible] до желаемой густоты. Хранить в [illegible] закупоренных [illegible] банках.

2) На два с половиной фунта сухой горчицы берется свежих листьев петрушки три с половиной золотника, кервеля три с половиной золотника, сельдерея три с половиной золотника, эстрагона два с половиной золотника, чеснока 1 головку, соленых анчоусов 12 штук. Все это рубится острой сечкой как можно мельче, смешивается с горчицей и растирается в каменной или стеклянной ступке до тех пор, пока не получится самый мелкий и однородный порошок, который подслащается виноградным суслом, но как оно не везде есть, то сахаром; к этому прибавляется 7 золотников белой самой мелкой соли. Вся смесь растирается снова, разводится водой и разливается в банки. Но прежде закупорки банок с горчицей в каждую из них опускает-

ся раскаленный докрасна кусок железа, толщиной в средний палец и оставляется в ней до тех пор, пока совсем не остынет: этим отнимается у горчицы часть ее [illegible] и выпаривается лишняя вода. Вынув железо, ба[illegible] уксусом, закупоривают и за[illegible].

Хрен

Хрен употребляется в двух видах: наскобле[illegible] тонких стружек употребляется как гарнир [illegible], ростбифа, котлет и проч., а тертый хрен [illegible] горчицу. Для последней цели он приготовл[illegible] уксусом, солью и сахаром, под[illegible] рыбе, студню и т. п. или [illegible] и сметаной — для [illegible]арного поросенка и для р[illegible].

Галантир скоромный

[illegible]

[illegible] майонезы.

Шмур-братен

[illegible] из уксуса, обмойте, нашпигуйте, положите в [illegible] [illegible]ла; затем почаще поворачивайте, чтобы об[illegible] [illegible]х сторон, зарумянилась. Вынув из [illegible] на сковороду и дожаривайте или на пл[illegible] [illegible] Подавать с салатом. Можно говядину, [illegible] [illegible], держать в уксусе и дней десять. Есл[illegible] [illegible] разбавлять водой наполовину, если [illegible]

Пудинги и запеканки

[illegible]

Вскипятит[illegible] [illegible] с 1 ложкой масла, [illegible] почти до густоты; [illegible] сахару, вбить 4— [illegible] и мускатного ореха, [illegible], медную или же[illegible] сверх варенья — выше[illegible] и поставить в не[illegible] или на три четверти часа, пока верхушка хорошо не зарумянится. Подавать на стол на том же блюде, на котором пудинг жарился.

[illegible] французской булки

Вскипятить, мешая, стакан сливок или хорошего цельного молока с четвертью фунта малосольного масла. Когда остынет, вбить [illegible], чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошо промытого мелкого изюму, размоченного в молоке мякиша французской булки, размешать все это, растереть, положить в вымазанную маслом форму, поставить в духовую печь. Когда верхушка зарумянится, подавать на стол с клюквенным соусом, который приготовляется следующим способом: сварить в воде клюкву с корицей, процедить сквозь ситечко, прибавить сахарного песку, подправить картофельной мукой, разведенной в холодной воде, дать вскипеть и облить этим соусом пудинг.

Пудинг из творога

Протереть сквозь дуршлаг 1 фунт свежего прессованного творогу, прибавить ложки две сахарного песку, 3 яй-

ки ложки две растопленного масла, 1 чайную ложечку муки, растереть все хорошенько деревянной ложкой, прибавить четверть стакана хорошо промытого мелкого изюму, размешать все вместе, положить в вымазанную маслом форму с трубчатым сквозным отверстием посредине; форму эту, закрыв крышкой, поставить в кастрюлю, налить в кастрюлю до краев формы крутого кипятку, в котором и варить час или полтора часа до готовности. Подавая на стол, облить сливочным маслом или вишневым сиропом.

Пудинг бисквитный

Растереть 3 [illegible] желтка с 2 ложками мелкого сахару, прибавить немного тертой лимонной цедры, 3—4 сбитых белка, подсыпая легонько 2 ложки картофельной муки или ложки три крупчатки; размешав, все выложить в форму и варить на пару, как сказано выше, минут 20—25 или спечь в духовой печке.

Пудинг из сухарей

Взять штук 20—30 [illegible] намазать каждый сухарь маслом, уложить в один [illegible] форму, вымазанную маслом, обсыпать мелким [illegible] корицей, класть снова ряд намазанных маслом [illegible] засыпать сахаром и корицей и т. д. Когда в [illegible] в форму уложены, облить их полбутылкой сли[illegible] [illegible]рошего цельного молока, размешанного с 3 [illegible] и поставить в духовую печь.

К такому пудингу подают сливки, соус из клюквы или из вишен и др.

Пудинг из [illegible] сухарей

Мелко истолочь штук [illegible] сухарей, влить 2 стакана сливок, положить четверть [illegible] сахарного песку, 5—6 желтков, ложки две [illegible] масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5—6 взбитых белков, положить все в вымазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

К этому пудингу подают сливки, соус из клюквы, из вишен и др.

Пудинг из ржаного хлеба

Натереть стакан черствого ржаного хлеба, прибавить 4—5 желтков, растертых с четвертью фунта мелкого сахару, немного толченой гвоздики и корицы или ложку лимонного соку, 1 стакан сметаны, 1 ложку растопленного масла, размешать и растереть все хорошенько; потом приба-

вить 4—5 взбитых белков, размешать, выложить все в вымазанную маслом форму и поставить в горячую печь.

К такому пудингу подают сливки.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Натереть тарелку черствого ржаного хлеба, взять вымазанную маслом форму, насыпать на дно ее слой тертого хлеба, разбросать несколько кусков малосольного масла, потом положить слой нарезанных тонкими пластинками кисло-сладких яблок, обсыпать мелким сахаром, насыпать снова слой тертого хлеба, разбросать несколько кусочков масла, положить слой яблок, обсыпанных сухарями, и т. д. На верхний слой хлеба тоже положить несколько кусочков масла и поставить в горячую духовую печь. На стол подавать со сливками.

Можно этот пудинг делать, [illegible] тертый хлеб пополам с белым, а также, ставя в духовую печь, облить его несколькими ложками [illegible]мешанной с 1—2 яйцами.

Пудинг [illegible]

Взять стакан сливок [illegible]льного молока, ложки две малосольного [illegible] муки, вскипятить, всыпать, мешая, [illegible] сахару, одну-полторы ложки тертого [illegible] толченой гвоздики или ванили, дать [illegible], взбить 3—4 желтка и столько же [illegible] перемешать, положить все это в форму, [illegible], и поставить в духовую печку. Подавать [illegible]ками.

Пудинг [illegible]

Кофейный пудинг делается [illegible] так же, как и шоколадный, только вместо шоколада [illegible]ложить четверть стакана свежеизжаренного кофе, [illegible] прокипятить в стакане сливок, процедить и в остальном поступать, как сказано выше.

Пудинг из риса или пшена

Разварить 1 стакан риса или пшена в молоке, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкого сахару, полстакана сливок, пол-ложки малосольного или сливочного масла, 3—4 желтка, немного ванили или лимонной цедры, размешать все, добавить 3—4 сбитых белка, выложить все в смазанную маслом форму и варить на пару, как сказано выше.

К такому пудингу подать сливки, корицу, сахар, сироп, соус из клюквы, малины, вишни или земляники и т. п.

Пудинг из саго

Взять полфунта саго, помочить его 1—2 часа в холодной воде, откинуть на решето, сварить в кастрюле до половины готовности, выложить на решето, облить холодной водой; потом положить в кастрюлю, залить горячим молоком, доварить, наблюдая, чтобы саго не разварилось, выложить снова на решето. Когда остынет, сложить в кастрюлю или миску, прибавить 4—5 желтков, растертых с полстаканом мелкого сахару, одну восьмую фунта малосольного или сливочного масла, размешать, добавить 4—5 сбитых белков, сложить все в намазанную маслом форму, обсыпать поверх сухарями и держать в духовой печи, пока верхушка не подрумянится.

Такой пудинг обливают соусом из клюквы, вишни, малины или земляники, или ягодным сиропом, или же отдельно подают к нему сливки, корицу и сахар.

Пудинг из лап[illegible]

Приготовив и накрошив лапшу, сварить ее в соленом кипятке, откинуть на реш[illegible] или на дуршлаг, обдать холодною водою, дать [illegible] хорошенько, потом сложить в миску, разбить туда 5—[illegible] прибавить 1 стакан сметаны или сливок, 1 ложку р[illegible] масла, полстакана сахару, немного корицы, перемешать [illegible] осторожно ложкой, сложить в вымазанную маслом фор[illegible], обсыпать толчеными сухарями и постав[illegible] печь. Подавая на стол, можно облить горячим [illegible], с примесью 1 ложки масла, пол-ложки муки и пол-ложки сахару.

Пудинг из макар[illegible]

Пудинг из макарон при[illegible]ся точно так же, как и пудинг из лапши.

Пудинг из вишен, черники или черной смородины

Взять 2 стакана вишен, очищенных от косточек, или же черной смородины, или черники, всыпать полстакана мелкого сахару; отдельно взять 1 стакан хорошей свежей сметаны или 1 стакан сливок и полстакана растопленного масла, вбить 2 яйца, прибавить полстакана сахару, пол-ложки корицы, пол-ложки муки и полстакана мелко истолченных сухарей, размешать все это, облить ягоды, вмешать 3—4 взбитых белка, сложить все в намазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

Шарлотка из яблок

Очистить несколько кисло-сладких яблок, вырезать сердцевину, взять пару французских черствых булок, снять

корку, мякиш нарезать ломтиками; стакана два цельного молока или сливок размешать с 2 яйцами и 2 ложками мелкого сахару, обмакнуть в этом соусе каждый ломтик булки, обложить ими дно вымазанной маслом формы, положить на них ломтиками нарезанные, немного обтушенные в кастрюле с маслом и сахаром яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными в соусе ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в духовую печку. Между яблоками [illegible] немного какого-нибудь варенья.

Суфле из яблок

Протереть сквозь дуршлаг несколько испеченных кисло-сладких яблок, прибавить мелкого сахару в половинной пропорции [illegible] яблок, взбить 2—3 белка, перемешать все, поставить [illegible] взбивать, пока не побелеет; прибавить [illegible] взбитых белков, перемешать и еще взбить [illegible] все на вымазанную маслом [illegible] глубокое блюдо или в миску [illegible] и поставить в не очень горячую духовую [illegible] подают сливки.

Суфле с ванилью

[illegible] молока, восьмую фунта [illegible] сливочного масла, 2—3 ложки [illegible] крупчатой, полпалочки ванили [illegible] остудить, прибавить [illegible] сахару, штук пять белков, сложить [illegible] глубокое блюдо или миску или [illegible] форму и поставить в духовую печку.

Суфле шоколадное

Взять полтора или два стакана хорошей сметаны, полстакана муки, [illegible] тертого шоколада, немного корицы, ванили, [illegible] остынет, прибавить штук пять взбитых белков, размешать все хорошенько, сложить в глубокое блюдо, миску или форму, поставить в духовую печь. Когда готово, подают со сливками.

Воздушный пирог из ягод: земляники, клубники или малины

Взять 1 фунт ягод земляники, клубники или малины, протереть их сквозь сито, прибавить полфунта или три четверти фунта мелкого сахару, 6—8 взбитых белков, выложить все на блюдо, обсыпать сахаром и поставить минут на 10—15 в духовую печь. Как только подрумянится, сейчас же подают на стол.

К такому пирогу подают сливки.

Воздушный пирог из чернослива

Отварить в воде полфунта чернослива, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкого сахару; сложить на глубокое блюдо или в миску, обсыпать сверху сахаром, поставить минут на 10—15 в духовую печь. Как только верхушка подрумянится, сейчас же подавать на стол, а то пирог спадет.

Отдельно подавать сливки.

Драчена

Разбить хорошенько 4—5 яиц с 2 ложками мелкого сахару, прибавить полфунта муки, растереть, разбавить стаканом сливок или цельного молока; растопить на сковороде 1 ложку масла, слить туда все, поставить в духовую печку. Как только зарумянится, подавать сейчас же на стол, а то опадет.

Аладьи * на дрожжах

Взять стакана два теплого молока, фунта полтора муки, одну или полторы чайной [illegible] сухих дрожжей; размешать и выбить тесто хорошенько. Поставить в теплом месте, чтобы оно поднялось. Потом прибавить ложки две мелкого сахару, 3—4 [illegible] взбитых белка, еще перебить и поставить [illegible]. Когда снова поднимется, брать деревянной [illegible] на горячую сковороду с растопленным [illegible] жарить с обеих сторон.

К аладьям подают мелкий сахар и варенье.

Аладьи из творога

Взять фунта два [illegible] творогу, протереть его через дуршлаг, посолить [illegible] прибавить четверть стакана сметаны, ложки две [illegible] яйца, ложки две растопленного масла, муки столько, чтобы тесто было довольно густым. Все это хорошенько размешать и растереть, поделать небольшие аладьи, изжарить на горячей сковороде, подрумянив с обеих сторон, и подать отдельно мелкий сахар с корицей.

Аладьи из смоленской крупы, пшена или манки

Вскипятить стакана два молока, всыпать, мешая, приблизительно половину или три четверти стакана смоленской крупы, манны или пшена. Когда сварится, остудить, посолить, прибавить 3—5 желтков и 3—4 сбитых белка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить в теплом месте. Ког-

* Оладьи. — *Ред.*

да подымется, делать [illegible] сковородке в русской [illegible]. [illegible] то можно его жарить [illegible] родках.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Приготовить [illegible]
Когда по[illegible]
[illegible]
[illegible] кружочки [illegible]
или целую ложеч[illegible]
[illegible] другим кружочком [illegible]

[illegible] руками, чтобы образовалась круглая лепешка. Класть приготовленные таким образом пышки на лист, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа в теплое место, чтобы они немного поднялись, затем жарить.

Хворост

Взять 5—6 яиц, растереть их с четвертью стакана сахару, влить 1 стакан хороших сливок, прибавить муки, чтобы тесто было достаточно густое; раскатать его тонко, нарезать полосками, сделать надрез посередине и вывернуть один конец, т. е. продеть его через сделанный надрез, или нарезать тесто узкими полосками и сплести их по три вместе, обсыпать слегка мукой и жарить в масле пополам с гусиным или свиным жиром. Подавая на стол, обсыпать сахаром.

Яблоки, жаренные в тесте

Взять 2—3 яйца, 2—3 ложки мелкого сахару, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тесто было не очень густое, очистить несколько яблок, нарезать тонкими ломтиками, вырезать середину, обмакнуть каждый ломтик в тесто, поджарить в [illegible], обсыпать сахаром и подавать на стол.

Можно жарить [illegible] яблоки и без теста, просто обваляв их в яйце и [illegible].

Бисквиты

Истолочь мелко [illegible] палочки ванили, просеять ее, прибавить 4—5 желтков, полстакана мелкого сахару, растереть хорошенько добела, прибавить 1 ложку картофельной муки, еще растереть все вместе, прибавить 4—5 взбитых белка, размешать. Класть в бумажные формочки или просто на лист, покрытый бумагой, поставить в не очень горячую духовую печь. Подавая на стол, разрезать на продолговатые кусочки, если бисквиты пеклись на листе, а не в формочках.

МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЪ и ЖЕЛЕ

Мороженое

[illegible] необходимо [illegible] приспособленную [illegible] крышкой [illegible] или ведро [illegible] отверстие, через [illegible] воду от растаявшего [illegible] обложить ее кругом [illegible] соли при про[illegible] вертеть 10—15 [illegible] чтобы [illegible] деревянной [illegible] размешать [illegible]

[illegible]

[illegible] и оставить в таком [illegible]

Подают мороженое [illegible] до порциями или же всю форму, в последнем случае [illegible] до форму окунуть в горячую воду, обтереть ее [illegible] и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженое делают сливочное, кофейное, [illegible] фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, [illegible] насное, лимонное, апельсинное, барбарисное и проч.

Мороженое сливочное

Растереть добела 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого просеянного сахару, влить стакана три сливок, прибавить полпалочки толченой ванили, влить все в кастрюлю, поставить на легкий огонь и мешать, пока масса не сгустеет, но не кипятить; потом отставить, остудить, влить в хорошо вымытую и вытертую форму и дальше поступать, как сказано выше.

Мороженое шоколадное

Растереть добела 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого сахару, прибавить четверть фунта мелкого шоколаду, разбавить 3 стаканами сливок, размешать, слить в кастрюлю, поставить на легкий огонь, мешать, пока не сгустеет, но не кипятить; отставить, остудить, мешая, влить в форму и дальше поступать, как сказано выше.

Мороженое кофейное

Изжарить и смолоть четверть фунта хорошего кофе, сварить его, чтобы был 1 стакан крепкого кофе, растереть 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого сахару, развести 2 стаканами сливок, влить туда сваренное кофе, слить все в кастрюлю и дальше поступать точно так же, как сказано выше.

[illegible]

Взять четверть фунта [illegible]шек, очистить их от верхней кожицы, истолочь как можно мельче, подливая 2—3 чайные ложечки воды из померанцевых цветов, разбавить 3 стаканами сливок, примешать 1 чайную ложечку порошка ванили, прибавить 4—5 желтков, растертых с 1 стаканом мелкого сахару; слить все в кастрюлю, поставить на легкий огонь, мешать, пока масса не сгустеет; протереть сквозь ситечко 1 ложку сваренного мелко изрубленного шпината, размешать; когда остынет, слить в форму и поступать дальше, как сказано выше.

Мороженое из клубники, земляники или малины

Растереть 4—5 желтков с 1 стаканом мелкого сахару, разбавить 2 стаканами сливок, поставить на легкий огонь, мешать, пока не сгустеет, остудить, мешая; протереть сквозь сито 1 стакан клубники, земляники или малины, размешать, вылить в форму и дальше поступать, как сказано выше.

Пунш Clacé

Взять 3 стакана воды, 1 фунт сахару, цедру из 1 лимона, прокипятить хорошенько, влить сок из 2 лимонов, процедить сквозь ситечко или салфетку. Приготовить мороженое, прибавить к нему 3 хорошо взбитых белка, сбивать лопаточкой три четверти часа или час, пока масса не прибавится в половину находящейся в форме пропорции. За несколько минут до подачи на стол влить рюмку белого рому, мараскина или [illegible] шампанского, разложить ложкой в бокалы и подавать на стол.

Пунш Clacé делают также из фруктов или каких-нибудь ягод, т. е. приготовляя его, как сказано выше, с примесью фруктового или ягодного соку.

[illegible]

Взять [illegible] хороших сырых сливок, поставить [illegible] или на лед и сбивать венчиком, пока не [illegible] растереть 4—5 желтков с [illegible] стакана мелкого сахару, прибавить [illegible], размешать, поставить на огонь, [illegible] венчиком. Когда остынет, смешать [illegible] же вмешать 4—5 золотников [illegible] в полстакане горячей воды, 1 [illegible] просеянной ванили. Слить все в форму [illegible] или в холодную воду. Когда масса [illegible] форму в горячую воду, обтереть ее [illegible] на блюдо.

К такому [illegible] сироп.

Крем из сметаны

Взять стакан [illegible] сметаны, поставить в холодное место или на лед и взбивать венчиком, пока не обратится в густую пену; затем прибавить, мешая, полстакана или три четверти стакана мелкого сахару, 1 ложечку мелко истолченной просеянной ванили, 5—6 золотников желатина, распущенного в горячей воде, слить в форму, поставить на лед или в холодную воду. Когда застынет, окунуть форму в горячую воду, обтереть ее полотенцем и опрокинуть на блюдо.

Крем из земляники, клубники или малины

Взять 3—4 стакана ягод земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стакан мелкого сахару, 1 белок, поставить на лед, мешать ложкой, пока не сгустеет, примешать 1 стакан взбитых сливок, 5—6 золотников желатина, распущенного в

полстакане горячей воды; размешать, слить в форму, поставить на лед или в холодную воду, а когда застынет, в горячий кипяток, обтереть форму полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

Крем яблочный

Взять штук пять кисло-сладких яблок, очистить от кожицы, разрезать каждое на несколько частей, разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкого сахару, прибавить 5—6 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды; размешать, поставить на лед, сбивать венчиком, пока сгустеет; переложить в форму, поставить на лед или в холодную воду, а когда застынет, в горячий кипяток, обтереть форму полотенцем, опрокинуть крем на блюдо и подавать на стол.

Крем шоколадный

Растереть полплитки хорошего шоколаду, разварить его, мешая, в полстакане сливок, прибавить 3—4 желтка, растертых добела с полстаканом мелкого сахару, полстакана сливок, поставить на легкий огонь, мешать, пока не сгустеет; остудить на льду, сбивая венчиком, потом прибавить один-полтора стакана сбитых сливок, 4—5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды; размешать, слить в форму, поставить на лед. Когда остынет, окунуть форму в горячую воду, обтереть ее полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

Крем кофейный

Сжарить и смолоть [illegible] фунта хорошего кофе, сварить стакан крепкого кофе, остудить, прибавить 4 желтка, растертых с полстаканом мелкого сахару, разбавить полстаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешать, пока не сгустеет; остудить, сбивая венчиком, прибавить 1 стакан взбитых сливок, 4—5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды, размешать, взбивая, слить в форму и т. д., как сказано выше.

Крем-брюле

Растереть 4 желтка с полстаканом сахару, разбавить полстаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешать, пока не сгустеет; остудить, прибавить полтора стакана сбитых сливок, 4—5 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды и смешанного с 3—4 кусками жженого сахару; размешать все, слить в форму, поставить

на лед или в холодную воду и дальше поступать, как сказано выше.

Пломбир сливочный

Растереть [illegible] с 1 стаканом сахару, прибавить 1 [illegible] просеянной ванили, разбавить 1 стаканом сливок, поставить на легкий огонь, мешать, пока не [illegible] кипеть; отставить, остудить, слить в форму, [illegible] до половины готовности, т. е. чтобы масса сделалась густою, как сметана, вмешать 2 стакана сбитых сливок, поставить часа на два на лед, засыпанный солью; [illegible] на блюдо, облить каким-нибудь сиропом [illegible].

Делают [illegible] примесью шоколада, крепкого кофе, [illegible] и проч.

[illegible]

В [illegible] 8—10 золотников желатина, прибавить [illegible] цедру с 1 лимона, развести [illegible] белком, т. е. опустить белок [illegible] на легком огне, прибавить сок из 3—4 лимонов, процедить, слить в форму и поставить на лед. [illegible] окунуть форму [illegible] опрокинуть на блюдо [illegible].

[illegible]

Приготовляется [illegible] сказано выше, только [illegible] разбавить водою, а [illegible] форму, прибавить 1 стакан какого-нибудь вина, мадеры, хересу или сотерну, размешать [illegible] форму на лед и проч., как сказано выше.

Желе земляничное, вишневое или малиновое

Желе земляничное, вишневое или малиновое и проч. приготовляются точно так же, как сказано выше, только вместо вина примешивается ягодный сок или сироп.

Мусс

Мусс делается точно так же, как и желе, только можно не очищать его белком, а процедив, поставить на лед и взбивать венчиком, пока не сделается густым и пенистым; затем сложить в форму, застудить и в остальном поступать, как и с желе (см. выше). Мусс точно так же, как и желе, делают лимонный, земляничный, клубничный, ананасный, апельсинный и проч.

Бланманже сливочное

Вскипятить стакана три сливок, прибавить полфунта сладкого мелко истолченного миндаля и 15—20 штук горького, прокипятить, процедить сквозь салфетку, выжимая хорошенько, прибавить полфунта мелкого сахару, 8—10 золотников желатина, распущенного в полстакане горячей воды; подогреть, мешая, слить в форму, поставить на лед и застудить.

Бланманже точно так же, как и желе, делается шоколадное, фисташковое, кофейное и проч.

Кисель и компотъ

Кисель клюквенный

Взять 1 [illegible], раздавить ее деревянной ложкой или [illegible] водою, чтобы вышло 5—6 стаканов мор[illegible] выжимая хорошенько; стаканов пять мор[illegible] полфунтом сахару, а оставшийся некипячен[illegible] размешать с 1 стаканом картофельной [illegible], влить в кипящий в кастрюле мор[illegible] образом, мешая, на огне, оставить, слив [illegible] в ее предварительно холодною водо[illegible] или в холодную воду. Когда застынет, [illegible] и подавать на стол со сливками, [illegible] сахаром.

Кисель яблочный

Взять несколько [illegible]-сладких яблок, очистить их, порезать, разварить в 5—6 стаканах воды, процедить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкого сахару, прокипятить, прибавить, сильно мешая, 1 стакан картофельной муки, разведенной водою или остывшим яблочным соком; продержав, мешая, несколько минут на легком огне, отставить и дальше поступать, как сказано выше.

Кисель из малины, вишен, слив или смородины

Делается точно так же, как и кисель клюквенный или яблочный.

Кисель шоколадный

Взять четверть фунта натертого шоколаду, смешать его с полстаканом картофельной муки, развести 1 стаканом молока; отдельно вскипятить 4—5 стаканов цельного моло-

ла с четвертью фунта мелкого сахару и 1 ложечкой мелко истолченной и просеянной ванили, прибавить туда, мешая, разведенный молоком шоколад и картофельную муку, подержать, мешая же, несколько минут на легком огне, отставить и поступать дальше, как сказано выше.

Кисель миндальный

Обварив и очистив от кожицы полфунта сладкого и несколько штук горького миндаля, истолочь его мелко, подливая понемножку холодной воды, потом разбавить 4—5 стаканами воды, размешать и процедить, выжимая через салфетку; оставшийся в салфетке отжатый миндаль еще раз потолочь, подливая немножко чайной ложечкой воды, затем разбавить его 1 стаканом воды, размешать, снова процедить, развести им 1 стакан картофельной муки. Первые 5 стаканов миндальной воды вскипятить с полстаканом или тремя четвертями стакана мелкого сахару, влить туда, шибко мешая, разбавленную картофельную муку, подержать, мешая же, несколько минут на легком огне, отставить и дальше поступать, как сказано выше.

Компот яблочный

Взять несколько кисло-сладких яблок, очистить их, разрезать каждое яблоко вдоль на несколько частей, сварить в сиропе из 1 стакана сахару и одного-полутора стаканов воды с примесью небольшого количества гвоздики и ванили, наблюдая, чтобы яблоки не переварились; затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо, к сиропу прибавить немного лимонной цедры и соку, полстакана белого вина, сахару, прокипятить, облить им яблоки, остудить и подавать на стол.

Компот из груш

Делается точно так же, как и компот из яблок, только без примеси гвоздики и вина.

Компот из апельсинов

Очистить несколько апельсинов, разделить их по частичкам, прокипятить в сиропе из 1 стакана сахару, 1 стакана воды и половины мелко нашинкованной апельсиновой корки; выжать апельсины, сироп еще покипятить, прибавить, кто любит, 1 рюмку белого вина, облить апельсины сиропом, остудить и подавать на стол.

Обыкновенно подают апельсинный компот пополам с яблоками.

Компот из яблок и чернослива

Приготовить компот из яблок, как сказано выше, смешать его с отдельно сваренным в небольшом количестве воды с полстаканом сахару черносливом (четверть фунта или полфунта); сироп же, в котором варился чернослив, тоже поварить, чтобы он немного сгустился, если очень жидок, и смешать с сиропом от яблок.

ПИРОЖНОЕ, БЛИНЧИКИ И БЛИНЫ

Безе, или меренги

Взять 8—10 белков, взбить их понемногу, вмешать, не переставая взбивать белки, 1 стакан мелкого сахару. Покрыть лист бумагой, посыпать немного мукой, класть на него ложкой взбитые белки с сахаром, поставить на 2—3 часа в теплую духовую печь. Когда достаточно высохнут, вырезать ножиком углубление в донышках, начинить эти углубления сбитыми с сахаром сливками; сложить попарно начиненными донышками, подавать на стол.

Пирожное [illegible]

Разбить 1 яйцо с [illegible] сливок, вмешать, сбивая, полстакана мелкого сахару, прибавить несколько штук толченого горького миндаля, 1 стакан муки и полфунта малосольного масла. Размешать все в деревянной чашке и поставить в холодное место или на лед, потом раскатать довольно тонко, нарезать тесто фигурчатыми кусками, помазать яйцом, обсыпать сладким миндалем, сложить на лист и испечь в духовой печке.

Миндальное пирожное

Ошпарив кипятком полфунта миндаля, очистить его от кожицы; когда обсохнет, истолочь в ступке, прибавить полфунта мелкого сахару, подогреть в кастрюле на легком огне, мешая; отставить, прибавить 2—3 взбитых белка, размешать, разложить на железном листу облатки, на них класть приготовленную массу, посыпать сахаром и спечь в духовой печке.

Трубочки

Взять полфунта муки, чайную чашку сливок, полфунта сахару, 5 яиц, осьмую фунта растопленного масла, ложку рому или полстакана мелкого белого вина, размешать

все хорошенько, взбить; раскалить форму, помазать [illegible] маслом или воском, налить теста, закрыть форму, [illegible] вить на огонь, подержать 2—3 минуты, перевернуть на другую сторону, подержать еще 2—3 минуты; [illegible] снять с формы, форму [illegible] бочки наполнять [illegible]

[illegible]

Сбить 10 яиц [illegible] вая сбивать, 1 фунт [illegible] сахару, 1 фунт [illegible] сливочного масла, [illegible] фунта [illegible] [illegible] мускатного цвета, [illegible] ку рому, [illegible] хорошенько, влить это [illegible] мазанную [illegible] форму и поставить [illegible] вую печь. Когда [illegible] немного простынь [illegible] на блюдо.

[illegible] каша

Взять 1 фунт [illegible] и 4 стакана [illegible] рить жидкую [illegible] прибавить полстакана [illegible] го сахару, [illegible] толченого миндаля, [illegible] ложечку [illegible] ванили, размешать, [illegible] пятить [illegible] посыпать мелким сахаром, [illegible] печи. Когда испечется, [illegible] вать на стол.

[illegible]

Согреть 1 [illegible] до температуры [illegible] молока, [illegible] дрожжей, [illegible] фунта [illegible] и поставить [illegible] сов в тепло[illegible] Когда тесто поднялось, [illegible] церть фунта [illegible] ложки [illegible] осьмую фунта [illegible] изюму, [illegible] шинкованного миндаля, [illegible] ложку шафрана или [illegible] шенько, взбить, [illegible] кастрюлю, [illegible] месте, поставить в [illegible] да готово, [illegible]

[illegible]

Разогреть [illegible] муки, разбавить [illegible] сахару, вбить 5—6 желтков, размешать [illegible] вить 5—6 сбитых белков. Раскалить сковороду, [illegible] русским маслом, наливать ложкой тесто, чтобы [illegible] шлось тонким слоем по всему дну сковородки, [illegible] плиту. Когда блин готов, сложить его вчетверо [illegible]

ком, снова помазать сковородку маслом и так продолжать дальше печь и складывать блины, а потом поджарить их с обеих сторон в масле и, посыпав сахаром, подавать на стол; подают к ним также варенье.

Блинчики с творогом

Взять сухого прессованного творогу, протереть через решето, прибавить 1 яйцо, немного масла или сметаны, кто любит, мелкой корицы, размешать все это хорошенько и печь блины, как сказано выше. На каждый блин положить тонкий слой творогу, края с двух боковых сторон загнуть, сложить блин конвертиком и поджарить в масле с обеих сторон; подавая на стол, посыпать сахаром.

Блинчики с яблоками

Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая каждый блин слоем тонко нарезанных яблок, посыпая их мелким сахаром, корицей и гвоздикой и разбрасывая кусочки масла; поставить кастрюлю на три четверти или 1 час в духовую печь. Когда кругом подрумянится и засохнет, выложить на блюдо, обсыпать мелким сахаром и подавать на стол.

Каравай из блинов

Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, переложить каждый блин тонким слоем какого-нибудь фарша — из мяса, творога или манной каши, раскидывать маленькие кусочки масла, потом поставить в печь. Когда подрумянится и кругом подсохнет, выложить осторожно на блюдо и подавать на стол.

Блины гречневые

Взять 3 стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка, ложку растопленного масла, 2—3 ложки жидких дрожжей или один-полтора золотника сухих, размешать, выбить хорошенько и, покрыв, поставить на несколько часов в теплое место и, когда еще раз тесто подымется, брать его ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанные слегка маслом; подавать на стол горячими с маслом, сметаной или икрой.

Блины гречневые пополам с пшеничной мукой

С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из 1 фунта пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 чайных ложек дрожжей. Утром прибавить полфунта гречневой муки, пол-ложки соли, размешать, вылить, дать снова в теплом месте подняться. За 1 час до того, как начинать

печь, влить чайную ложку горячего молока или кипятку, размешать, дать еще подняться и затем печь.

Наливши тесто на сковородку, можно посыпать мелко срубленным вареным яйцом.

Блины обыкновенные пшеничные

Сделав тесто из двух с половиной стаканов муки, 4 стаканов согретого молока, 1 золотника сухих дрожжей и 1 ложки распущенного масла, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 сбитых белка, полстакана хороших сливок, снова поставить в теплое место. Когда подымется, брать ложкой и печь блины.

[illegible]

Взять полбутылки сл[illegible] полфунта муки, размешать и, мешая же, вскипятить [illegible] в холодную воду или на лед, мешая, остудить, [illegible] льду в чашке размешать хорошенько, меш[illegible] сторону, полфунта растопленного сливо[illegible] 5—6 желтками и четверть стакана мелко[illegible] прибавить туда остуженное тесто, снова размешать [illegible] в одну сторону, прибавить, мешая, полстака[illegible], пол-ложки померанцевой воды и печь [illegible]

[illegible]

На каждую бут[illegible] молока следует взять не более 1 плитки (четверть [illegible]) шоколада (или одну шестую часть плитки н[illegible] чашку), растереть в порошок и, предварительно размешав с молоком, хорошо вскипятить в чистой кастрюле [illegible] специальном аппарате для варки шоколада. Перед [illegible] чашек не мешает готовый уже шоколад взбить до пены венчиком, отнюдь не прибавляя яичных желтков или т. п., тогда получается чистый и ароматичный напиток.

Какао

На небольшую чайную чашку берут 1 чайную ложку какао и столько же мелкого сахара, хорошо смешивают, наливают горячим молоком или кипятком, и чашка вкусного шоколада готова. Если приготовленный таким образом напиток прокипятить минуты две, тогда вкус его значительно улучшается.

Для получения вполне постного напитка следует только обыкновенное молоко заменить миндальным.

СБЕРЕЖЕНІЕ ПРИПАСОВЪ

Самое лучшее средство [illegible] сбережения мяса и других скоропортящихся припасов [illegible] холодные чуланы, [illegible] а в зимнее время — [illegible] при отсутствии же сих последних можем рекомендовать [illegible] еще весьма немногим известное [illegible]

Средство [illegible] в виде белого порошка у всех дрогистов и [illegible] банка весом 1 унция (7 золотников) [illegible] достаточно на три летних месяца при [illegible] из 6—8 человек. При этом [illegible] салициловая кислота не только сберегает, но [illegible] подвергнувшиеся легкой порче. Употребл[illegible] в растворе.

Раствор [illegible] взять бутылку размером стакана [illegible] ложки порошку, сболтать и [illegible] можно, но не ставить на [illegible]

[illegible] мяса и рыбы

Н[illegible] салициловой кислотой: втирать ее хорошенько [illegible] в особенности около кости, и, [illegible] положить на место сбережения [illegible] сохраняться от 10 до 15 дней. Перед употреблением [illegible] хорошенько в нескольких водах.

Точно так же [illegible] рыбу вышеупомянутым раствором салициловой кислоты, [illegible] может сохраниться лишь 2—3 дня.

Сбережение масла

Масло, находящееся в [illegible] или в кадках, покрыть тряпкой, намоченной в растворе салициловой кислоты; масло же, сберегаемое кусками, обертывать такой же тряпкой. При употреблении ополоснуть водой.

Сбережение яиц

Опустить яйца в раствор салициловой кислоты, дать им полежать минут 30, потом вынуть и положить на решето. Когда обсохнут, можно убрать их куда угодно и сохранять полгода и более.

Сохранение картофеля в свежем виде

Чтобы сохранить картофель свежим до лета, нужно, предварительно перемыв его, опустить в сетке на 5 секунд в кипящую воду (лучше соленую). Затем картофель просушивается на открытом воздухе, разложенный в один ряд. Таким образом приготовленный картофель

дало сохраняется и не теряет своего первоначального приятного вкуса. Но после этой операции картофель следует сохранять в темноте.

Сохранение кислой капусты до лета

При первых весенних оттепелях в каждую бочку или кадку с капустой надо воткнуть посредине, до самого дна, довольно толстую березовую жердь, и капуста (конечно, в погребе) нисколько не испортится.

Сохранение шампиньонов

Шампиньоны сперва промывают в чистой воде, затем кладут их в банки, наливают фильтрованной водой с примесью одной двадцатой части чистой серной кислоты и герметически закупоривают. Если в шампиньонах встретится надобность, то вынимают их из банки и обливают чистою водою. Таким образом шампиньоны могут храниться несколько лет без порчи.

Средства предохранять растительные масла от прогоркания

Предлагаем хозяйкам следующий способ для предохранения масла от прогоркания, рекомендованный журналом «Cosmos».

Берут чистые, вполне сухие стеклянные бутылки, наполняют их маслом и в горлышко каждой бутылки наливают около 2 столовых ложек хорошей водки так, чтобы бутылки были совершенно полны. После этого бутылки закупоривают и завязывают пробки пузырем. Водка, как более легкая, чем масло, остается наверху и препятствует доступу кислорода из внешнего воздуха и тем самым предохраняет масло от прогоркания. Каменные кувшины для этой цели еще более пригодны, чем стеклянные бутылки; если их достать нельзя, то выбирают из темного стекла, так как дневной свет имеет вредное влияние на масло. Наполненные сосуды сохраняются в сухом холодном погребе. В особенности этот способ может оказать существенные услуги при сохранении орехового масла, которое очень скоро горкнет, делаясь через это совершенно негодным к употреблению.

Способ сохранения овощей на зиму в зеленом виде

Собирают любое количество стручков свежих бобов, гороха, спаржу и т. п. в ясный солнечный день, вытирают их начисто сухим полотенцем и наполняют отдельно каждым сортом стеклянные бутылки или банки так, чтобы овощи друг друга не давили. Бутылки эти или банки плотно закупоривают пробкой и кладут их по шейку в котел или кастрюлю с холодной водой, затем кипятят воду на умеренном огне четверть часа. Как скоро вода снова охладится, бутылки вынимают из нее, засмаливают и ставят на сбережение в погребе, подвале или другом соответствующем помещении.

Способ сохранения зеленого гороха

Вылущенный горох кладут в кастрюлю, обсыпав солью, в пропорции приблизительно на 1 гарнец гороха полстакана мелкой соли (вместо соли можно взять столько же сахару) и варят, не подливая воды и часто помешивая. Когда соль несколько выкипит, снимают с огня и постоянно размешивают, пока горох не остынет; когда же остынет, рассыпают его на решето и сушат на открытом воздухе в тени или в легкой печи. Когда горох высохнет, ссыпают его в стеклянные банки.

Способ сохранять свежие огурцы

Свежие огурцы можно сохранять от 3 до 4 недель, если их поставить острым концом вниз в ключевую воду вершка на 2—3 глубины и часто менять воду. На зиму свежие огурцы можно сохранять так: положить их в глиняный сосуд, хотя бы в обыкновенный цветочный гор-

шок, пересыпать сухим песком и плотно закрыть крышкой, после чего зарыть на 2 или 3 фута в землю.

Как уничтожить горечь в спарже

Для этого достаточно во время ее варки положить в воду несколько кусков сахару, отчего спаржа получает сладкий и нежный вкус.

Уничтожение гнилостного [illegible] и вкуса рыбы и мяса

Для уничтожения гнилостного [illegible] и вкуса рыбы или мяса необходимо то или другое [illegible] на [illegible] часов в свежую воду, опустив туда горсть березовых углей.

Продолжительное сохранение рыбы в живом виде

Некто Марфи в Соединенных Штатах открыл, что рыба может быть сохранена продолжительное время живою, если сосуд, в котором она находится, только [illegible] водою и герметически закупорен. При опыте [illegible] часов рыба в открытой банке умерла, тогда как в [illegible] живою в продолжение трех недель.

Сохранение [illegible] спаржи на зиму

Только что снятую [illegible] надо насухо вытереть чистым полотенцем так, чтобы [illegible] ни песку, ни земли. Затем взять самой сухой [illegible] ее с одною шестою частью чистой сухой соли, [illegible] спаржинку отдельно, обращая внимание на [illegible] был совершенно облеплен ею. Приготовленную [illegible] спаржу связывают в пучки по 50 приблизительно штук [illegible] пучок еще раз обсыпают названной смесью [illegible] вымешанным и прокатанным тестом; таким образом [illegible] приобретает вид толстого свертка. Этот сверток [illegible] особенное внимание на то, чтобы в нем не было [illegible] в каменный горшок, заливают жиром и ставят [illegible]. Когда захотят приготовить зимой эту спаржу, то дают [illegible] в соленой воде. Свежий аромат и вкус сохраняются [illegible].

Второй простой [illegible] продолжительного сохранения спаржи в свежем виде состоит [illegible] спаржу разрезают на части и укладывают в бочонок, [illegible] предварительно насыпаны (вершка два толщиною) хорошо [illegible] отруби с небольшой примесью высушенной поваренной соли. Затем последовательно кладут слой спаржи в 2 вершка и слой сухих отрубей с солью в полтора вершка, пока ею наполнится бочонок. Самый верхний слой отрубей замазывают или заливают тепловатым салом. Заделанную таким образом спаржу можно держать в сухом прохладном месте в течение целого года.

Предохранение молока и сливок от скорой порчи

В горшок с молоком надо положить лист дикого хрену. В таком виде молоко в продолжение нескольких, даже летних, дней не скиснет.

Можно еще рекомендовать следующий очень простой способ сохранения молока от окисления в жаркие дни. Молоко наливают в стеклянный кувшин или другой сосуд и, покрыв его крышкой, ставят в глубокую чашку, на дно которой наливают холодную воду. После этого на кувшин накидывают мокрую салфетку или полотенце, концы которого погружаются в воду. Постоянное испарение с полотенца поддерживает в кувшине до того низкую температуру, что молоко совершенно предохраняется от окисления; необходимо только от времени до

[illegible] подавать свежую воду, чтобы поддерживать непрерывное [illegible].

Если же молоко или сливки уже начали киснуть, то их легко исправить и превратить в свежие продукты, если на бутылку молока или сливок прибавить 4 грана, т. е. 1 чайную ложечку, углекислой магнезии. От этой примеси сливки и молоко получат свой прежний вкус и нисколько не вредны для употребления.

Способ сохранения продолжительное время яблок и груш

Французские плодоводы употребляют следующий способ для сохранения яблок в течение всей зимы и лета до новых плодов: берут ящик или еще лучше бочонок, на дно которого накладывают слой обыкновенного гипса в 5 сантиметров толщины; на гипс кладут ряд яблок, завернутых в тонкую бумагу. Затем опять насыпают слой гипса, опять ряд яблок, продолжая так, пока не наполнится бочонок, причем и наверху должен быть тоже слой гипса. Если из бочонка вынимается некоторое количество яблок, то надо наблюдать, чтобы оставшиеся фрукты были постоянно покрыты гипсом. При этом способе яблоки сохраняются до следующего [illegible] вполне крепкими, сочными и вкусными.

Другой способ сохранения [illegible] груш продолжительное время без порчи состоит в следующем: [illegible] хороший песок, который взбалтывается с водой, [illegible] песок начинает садиться, вода немедленно сливается пр[illegible] с него. Повторяя эту весьма простую операцию несколько раз, по[illegible] чистый песок. Песок этот сушится на солнце или, еще лучше, прокаливается; к такому песку примешивается немного крепкого [illegible]. Затем в сухой дубовый бочонок или глиняный [illegible] этого песку, на который кладут яблоки или груши [illegible], чтобы они не касались друг друга. На них насыпается [illegible] того же песку, и опять кладут в том же порядке фрукты и [illegible] доверху. Когда бочонок или сосуд наполнится, закрыть его [illegible] и поставить в сухое прохладное место.

Прокаливанием песка и прибавлением к нему коньяка достигается удаление микробов, которые обыкновенно способствуют гниению фруктов.

Сохранение лимонов

Лимоны хорошо сохраняются в течение нескольких недель, если их положить в горшки или банки, налитые свежей водой, и убрать в холодный погреб или ледник. Даже разрезанный лимон хорошо сохраняется долгое время, если его положить разрезанной стороной в чашку, в которую налить от одной четверти до полвершка винного уксуса.

Сохранение рыбы в торфяном порошке

В домашнем обиходе часто имеется необходимость пользоваться для кухни раз наловленной рыбой в течение нескольких дней. В данном случае, чтобы предохранить ее от порчи, прибегают к торфяному порошку, в который и укладывают рыбу. Порошок должен быть сухой.

Этот способ принадлежит д-ру Фюрсту, который с большим успехом пробовал применять торфяную пыль при пересылке рыбы на большие расстояния. Рыба, уложенная в торф, оставаясь в дороге 18 дней, получена была в совершенно свежем виде. Этот же способ можно применять для сохранения битой домашней птицы, дичи, мяса, картофеля, зелени и разных других пищевых продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ФРУКТОВЪ

Ананасы. Спелые перебранные фрукты очищают от листьев, разрезают по длине на 4 части и эти части острым ножом — на кружочки. На каждый фунт ананасных кружочков берут три четверти фунта мелко истолченного сахара, уваривают и заливают им фрукты.

На другой день сливают сироп вместе с соком, который выпустили ананасы, и уваривают его до известной густоты.

По охлаждении им вновь заливают нарезанные кусочки ананасов и оставляют их в миске до следующего дня.

Ананасы укладывают в [illegible] банки, а сироп еще некоторое время уваривают.

По охлаждении его [illegible], обвязывают пузырем или пергаментной бумагой и хранят в [illegible] сухом месте.

Абрикосы. Свежесорванные [illegible] от кожицы и косточки, разрезают на половинки и [illegible].

На фунт взвешенных абрикосов [illegible] три четверти фунта мелко истолченного сахара. К последнему [illegible] воды, уваривают, затем заливают им уложенные абрикосы и оставляют покрытыми до следующего дня.

После этого абрикосы [illegible] вылавливают ложкой, откидывают на решето и кладут в миску.

Сироп снова уваривают, снимая от пены, пока он сделается густым, и заливают им вновь абрикосы.

Через три дня сироп снова уваривают, кладут на короткое время в него абрикосы, затем вылавливают их осторожно ложкой и по охлаждении укладывают в банки.

Сироп, уваренный до густоты, охлаждают и вливают в банки, которые накрывают бумагой, пропитанной ромом, и обвязывают пузырем или пергаментной бумагой.

Персики хранят в сахаре так же, как и абрикосы. Обвязанные банки помещают в сухом прохладном месте.

Сливы. Твердые, но спелые сливы вытирают чистым полотенцем от пыли, разъединяют на две половинки и выбрасывают косточку.

На фунт сливы берут четверть фунта мелко истолченного сахару. Сахар нагревают, кладут в него сливы и оставляют их до тех пор,

пока кожица слив не размякнет, а мякоть сохранит еще плотную консистенцию.

К этому времени сливы осторожно вылавливают ситечком и кладут их горячими в чисто вымытые банки.

Наполненные до верхнего края банки по охлаждении покрывают кружочком бумаги, пропитанным ромом, и заливают растопленной и наполовину охлажденной смолой.

Сливы с очищенной кожицей. Спелые твердые сливы погружают в кипящую воду, снимают с них кожицу и взвешивают. Затем их кладут рядами в большую миску, пересыпая мелко истолченным сахаром.

На фунт слив берут восьмую фунта сахару.

Миску покрывают куском чистого полотна и оставляют в прохладном месте на 12 часов, пока сливы, не выпустят свой сок.

Содержимое миски после этого откидывают на решето, собирают сок и кипятят его, снимая пену.

В эту жидкость кладут такое количество слив, чтобы они могли свободно в ней плавать.

Сливы уваривают до тех пор, пока косточка отделится от мякоти,— это узнают вкалыванием в сливу острой лучинки. Затем сливы вынимают ложкой, откидывают на решето.

В жидкость кладут новое количество слив и т. д., пока все сливы будут уварены.

Откинув их на решето, еще теплыми укладывают в узкогорлые банки, сироп продолжают уваривать до известной густоты и заливают им сливы.

После охлаждения банок их накрывают кружочком бумаги, пропитанным ромом, и заливают растопленной и наполовину охлажденной смолой

Сливы без примеси сахара. Спелые сливы моют и откидывают на решето, чтобы стекла с них вода; очищают от косточки, кладут в глиняную миску или в эмалированный горшок и уваривают в собственном соку без примеси сахара, помешивая их тщательно все время. Затем нагревают банки и кладут в них горячие сливы.

Банки обвязывают пузырем и хранят в сухом и прохладном месте.

Сливы, уваренные таким образом, сохраняются без всякой порчи в течение нескольких месяцев.

Вишни. Крупные вишни, кислые на вкус или кисло-сладкие, вытирают от пыли мягким полотенцем и очищают от косточки в месте прикрепления стебелька.

Вытекающий при этом сок собирают и смешивают с мелко истолченным сахаром, считая на фунт вишен восьмую фунта сахара.

Сок с сахаром нагревают до кипения, уваривают и погружают в него вишни.

Вишням дают прокипеть и выливают их вместе с сиропом в миску.

На другой день сок осторожно сливают, уваривают до густой консистенции, снимая все время пену, погружают в него еще раз вишни на короткое время. После этого вынимают их ложкой, дают стечь с них жидкости, сироп же продолжают густо уваривать.

Густым сиропом поливают вишни, и тогда они примут свою прежнюю круглую форму.

Массу вливают в чисто вымытые банки, накрывают кружочком бумаги, пропитанным ромом, и завязывают пузырем или пергаментной бумагой.

Вишни с ванилью. Приготовление такое же, как и предыдущее.

При укладывании вишен в банки погружают туда же ваниль, считая на десять фунтов вишен одну палочку ванили, разрезанную на маленькие кусочки.

Айва. Спелую айву очищают тщательно от пыли мягким чистым полотенцем и затем с нее срезают кожицу.

Фрукты нарезают на куски произвольной величины и удаляют сердцевину с семечками.

Кожицу и сердцевину айвы погружают в воду и кипятят полтора часа.

Взвар процеживают сквозь сито, погружают в него айву и варят ее в нем до размягчения.

После этого ее вынимают ложкой и откидывают на сито.

Уваренную айву взвешивают и смешивают с таким количеством мелко истолченного сахару, чтобы на фунт айвы пришлось три четверти фунта сахару.

Сахар уваривают в айвовой воде, очищают от пены и заливают айву на короткое время, после чего выливают в миску.

На другой день сливают [illegible] уваривают и снимают пену. Затем им вновь заливают [illegible].

Тот же прием [illegible] следующий день.

На четвертый [illegible] уваривают, очищают от пены, погружают в [illegible] кипеть, пока фрукты сделаются мягкими и [illegible] вынимают ложкой, откидывают на сито [illegible] вают в банки.

Сок уварив[illegible], и вливают по охлаждении [illegible].

Банки [illegible] крепительным ромом, и завязывают [illegible].

Груши. [illegible] размеров без всяких повреждений [illegible] очищают от кожицы и срезают [illegible].

Фрукты [illegible] некоторого количества воды и [illegible].

В [illegible] фунт груш три четверти его, [illegible] и оставляют в нем до тех пор, пока [illegible] на вид. Затем их вынимают [illegible] и укладывают в банки.

Сироп [illegible] и вливают по охлаждении в банки.

Остывшие банки [illegible] тщательно кружком бумаги, пропитанным ромом, завязывают пузырем или пергаментной бумагой и хранят в сухом и холодном месте.

Яблоки. Приготовляются таким же точно образом.

Тыква. Спелую, но твердую тыкву очищают от кожицы, мякоти с семечками, разрезают на небольшие кусочки и погружают на 1 минуту в кипящую воду.

Затем вынимают оттуда ложкой, откидывают на сито, поливают их холодной водой и дают стечь жидкости.

На фунт нарезанной тыквы надо взять три четверти фунта мелко истолченного сахару.

Сахар уваривают в воде и вливают в фарфоровую миску, в которой находится тыква.

Спустя 2 дня сливают сироп, нагревают снова до кипения, очищают от пены, погружают в него тыкву и оставляют в нем до тех пор, пока она сделается прозрачной на вид.

Затем ее вынимают ложкой и кладут в широкогорлые банки.

Сироп уваривают до густой консистенции и по охлаждении вливают в банки.

Туда же кладут мелко нарезанную лимонную корку.

Банки завязывают пузырем или пергаментной бумагой и хранят в прохладном месте.

Земляника. Землянику осторожно промывают и откидывают на решето, чтобы вода стекла с нее свободно.

Ягоды тщательно перебирают и целые из них, без всяких повреждений, кладут в миску. Отобранную землянику с изъянами перемешивают с равным количеством мелко истолченного сахару, уваривают и по охлаждении заливают землянику, находящуюся в миске.

На другой день всю массу из миски перемещают на сито, собирают процеженный сок, уваривают, снимают пену и по охлаждении вновь заливают им ягоды.

На третий день ставят ягоды вместе с соком на слабый огонь и нагревают их медленно. Затем ягоды вынимают и кладут в банки, а сок продолжают уваривать до густой консистенции, снимают с него пену и по охлаждении наполняют им банки.

Малина. Приготавливается так же, как и земляника. Сахару берут в такой же точно пропорции, т. е. на фунт перебранной малины фунт мелко истолченного сахару.

Черника. Ягоды очищают, промывают, откидывают на решето и после того, как вода с них стекла, кладут в кастрюлю из муравленой глины.

Прибавляют мелко истолченного сахару, считая на 5 стаканов ягод — полфунта сахару.

Смесь ставят на слабый огонь и уваривают медленно в течение 1 часа.

Далее осторожно сливают сок, уваривают, погружают в него на короткое время ягоды и горячими кладут их в банки, заливая соком.

Чернику можно хранить также без сахара.

Перебранные и тщательно вымытые ягоды откидывают на решето и затем еще на чистое полотно, чтобы совершенно осушить их от воды.

Затем ягоды кладут в глиняную глазурованную посуду, ставят на умеренный огонь.

Когда образовался сок в достаточном количестве, ягодам дают вскипеть и варят их медленно в течение некоторого времени.

Затем сливают сок с ягод и уваривают его до тех пор, пока остается половина жидкости. При этом надо безостановочно снимать пену.

Ягоды поливают уваренным соком и кладут в банки, завязывают пузырем или пергаментной бумагой и хранят в вертикальном положении в погребе.

Таким образом приготовленные ягоды сохраняются сравнительно долго без всякой порчи.

Смородина. Белую или красную смородину перебирают, очищают, вымывают в холодной воде и откидывают на решето. На фунт ягод берут полфунта мелко истолченного сахару.

Сахар уваривают до густоты, очищают от пены и по охлаждении погружают в него ягоды.

Смесь ставят на горячую плиту, нагревают до кипячения и оставляют ягоды в нем некоторое время.

Ягоды необходимо погрузить в не совсем еще горячий сок, иначе их наружная кожица лопается под влиянием очень горячей температуры сока и из ягод получается бесформенная масса.

На другой день массу откидывают на решето и собранный сок уваривают, очищая от пены.

Когда он сгустится, его охлаждают несколько, погружают вновь в него ягоды и кладут их после этого в банки.

По охлаждении банки накрывают чистой бумагой, пропитанной ромом, и завязывают пузырем или пергаментной бумагой.

Черная смородина. Приготовление отличается от предыдущего тем, что на каждый фунт перебранной смородины берут лишь три четверти фунта мелко истолченного сахару.

Крыжовник. Спелый крупный крыжовник перебирают, очищают от стебельков, вытирают полотенцем и взвешивают.

На 1 фунт крыжовника берут три четверти фунта мелко истолченного сахару. Сахар уваривают до густоты, очищают от пены, охлаждают и заливают им крыжовник, находящийся в миске. Миску накрывают и оставляют до следующего [illegible].

Затем массу перемещают в кастрюлю, ставят на умеренный огонь, медленно нагревают и кипятят в течение четверти часа, затем вынимают ягоды осторожно ложкой и [illegible] опять в миску.

Сахарный сок кипятят дольше, погружают в него ягоды на короткое время, затем вынимают [illegible] укладывают в банки и заливают сиропом.

По охлаждении банки [illegible] пузырем или пергаментной бумагой и хранят в прохладном [illegible].

Брусника. Бруснику [illegible] от стебельков, листочков, неспелых и гнилых ягод.

Затем вымывают в [illegible] откидывают на сито.

Перезрелые и часть перебранн[illegible] варят в собственном соку, пока они сделаются совершенно [illegible].

Затем их кладут в мешочек [illegible] полотна, и выдавливают сок из ягод.

Собранный сок смешивают с [illegible], считая на фунт его три четверти фунта мелко истолченного сахару.

Сок с сахаром уваривают, очищают от пены, погружают в него ягоды и дают им кипеть медленно в течение четверти часа.

После того их вынимают осторожно ложкой, сок уваривают дольше, до густой консистенции, охлаждают его и заливают им бруснику.

Ягоды кладут затем в каменные горшки небольших размеров или в обыкновенные банки, употребляемые для хранения впрок, завязывают по охлаждении пузырем или толстой пергаментной бумагой и ставят в погреб.

Брусника без примеси сахара. Ягоды перебирают, вымывают и откидывают на решето.

Затем их кладут на чистое полотно, для того чтобы совершенно осушить от воды.

Кладут в глазурованную глиняную кастрюлю и ставят на умеренный огонь сначала, а затем на более сильный и уваривают их в собственном соку.

Уваренную массу кладут в банки, по охлаждении завязывают их тщательно пузырем или пергаментной бумагой и хранят в прохладном и сухом месте.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ МАРМЕЛАДОВЪ

Мармелады приготовляются продолжительным развариванием фруктов или ягод в смеси с сахаром. Полученную массу затем мелко растирают.

Мармелад делается исключительно из отборных фруктов или ягод и требует для своего приготовления сравнительно мало сахару. Консистенция мармелада не должна быть очень плотной.

Количество сахара при приготовлении мармеладов бывает различно и зависит от того, как много сахару и кислоты содержат в себе различные фрукты и ягоды.

Так, например, малина и земляника содержат много сахару, а потому при приготовлении из них мармелада употребляют обыкновенно на фунт ягод четверть фунта или полфунта сахару.

Наоборот, для приготовления мармелада из кислых фруктов или ягод, например из красной смородины, требуется больше сахару, для того чтобы замаскировать кислый вкус мармелада.

Правильно приготовленный мармелад должен представлять массу одного цвета, соответствующего цвету свежих фруктов или ягод, из которых он был изготовлен.

Для приготовления мармелада берут фрукты, реже ягоды, причем необходимо выбирать лишь свежие и лучшие сорта.

Сначала их чистят и варят в небольшом количестве воды, для того чтобы они сделались мягче. Варить надо в медном тазу с толстым дном, чтобы масса не подгорала.

После варки фруктов в воде их раздавливают и варят вновь, пока не получится из них однородная, т. е. одного цвета, полужидкая масса. Затем массу протирают сквозь сито, еще раз перекладывают в таз, всыпают известное количество сахару и варят до тех пор, пока масса не примет известной консистенции. Во время варки нужно помешивать содержимое таза деревянной лопаточкой. Мармелад готов, когда проба на ложке застывает в виде густых капель или целых кусков. В это время его снимают с огня и вливают горячим в заранее приготовленные и нагретые каменные или стеклянные банки.

Когда масса совершенно остынет, банки тщательно обвязывают пергаментной бумагой или пузырем.

Хорошая закупорка банок предохраняет мармелад от порчи, иначе верхний слой его затвердеет вследствие того, что вода, заключавшаяся в нем, успела испариться.

Банки необходимо хранить в сухих и холодных кладовых.

Мармелад из яблок. Яблоки очищают от кожуры и сердцевины, разрезают на четверти, вымывают и варят в медном тазике на сильном огне. Когда они сделаются мягкими, их снимают с огня, перекладывают в миску, раздавливают в ней и протирают через сито.

В отвар, полученный после варки яблок, кладут сахар, считая на фунт яблок около трех четвертей фунта сахару. Все вместе вновь кипятят, затем опускают туда растертую массу из отваренных яблок и продолжают кипятить, пока получится масса известной консистенции, годной для мармелада.

Мармелад из абрикосов. На фунт абрикосов берут полтора фунта сахару. Выбирают спелые абрикосы, очищают от кожицы и косточек, разрезают на части и варят предварительно в кастрюльке, наполненной таким количеством воды, чтобы она их лишь покрывала.

Когда фрукты разварятся, их протирают сквозь сито. Абрикосовый отвар смешивают с сахаром и уваривают до известной густоты, затем его постепенно приливают к абрикосовой массе.

Когда получится [illegible] мармелада, массу эту укладывают в банки.

Мармелад из персиков. Приготовляется так же, как и из абрикосов, с той только разницей, что на фунт персиков берут только 1 фунт сахару.

Мармелад из айвы. [illegible] от кожицы и сердцевины, разрезают на ломтики, заливают в тазике водой настолько, чтобы фрукты были только [illegible] на сильном огне.

Когда айва [illegible] перемещают в миску, раздавливают и протирают [illegible]

В отвар кладут [illegible] фунт айвы по три четверти фунта сахару, кипятят, [illegible] погружают в этот сироп растертую массу айвы.

Когда вся масса [illegible] надлежащей густоты, ее снимают с огня и укладывают в банки.

Мармелад из слив. Выбирают спелые сливы лучшего сорта. Кожицу и косточки удаляют. Чтобы легче и быстрее можно было снять кожицу, надо погрузить сливы в горячую воду. Очищенные сливы пересыпают мелким сахаром, ставят на огонь без воды, протирают сквозь сито, прибавляют сахару, считая на фунт слив полфунта его, и кипятят до надлежащей густоты.

Во время варки прибавляют по желанию апельсинной или лимонной корки для запаха.

Мармелад из сладких вишен. На фунт темных сладких вишен берут немножко меньше трех четвертей фунта сахару.

Спелые вишни очищают и варят на медленном огне без примеси воды, пока мягкая часть отделится от косточки. Снимают с огня, протирают сквозь сито, прибавляют к вишневой кашице сахару и кипятят, помешивая деревянной лопаточкой, покуда получится масса необходимой для мармелада консистенции.

Полученную массу, еще горячую, кладут в нагретые банки и по охлаждении обвязывают пергаментной бумагой.

Мармелад из кислых вишен приготовливается так же, только на фунт спелых сочных вишен берут не менее 1 фунта сахару.

Этот мармелад по вкусу лучше предыдущего.

ОГЛАВЛЕНИЕ

М18 **Малоховская Е.**
Подарок молодым хозяйкам.— Лениздат, Социально-коммерческая фирма «Человек», 1991.—111 с.
ISBN 5-289-01138-2

М $\frac{3404000000-215}{М171(03)-91}$ без объявл.

36.99

Составила
ЕЛЕНА МАЛОХОВСКАЯ

ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

Редактор *Г. П. Тихонова*. Художник *И. В. Зарубина*. Художественный редактор *А. А. Власов*. Технический редактор *В. И. Демьяненко*. Корректор *И. В. Левтонова*

ИБ № 5612

Сдано в набор 22.05.90. Подписано к печати 21.01.91. Формат $84\times108^{1}/_{32}$. Бумага газетная. Гарн. литерат. Печать высокая. Усл. печ. л. 5,88. Усл. кр.-отт. 6,93. Уч.-изд. л. 6,40. Тираж 500 000 экз. Заказ № 414. Цена 2 руб.

Лениздат. Социально-коммерческая фирма «Человек», 199053, Ленинград, наб. Макарова, 10/1.

Социаль-
1 с.

36.99

а редактор
В. Левто-

/л. Бумага
о.-отт. 6,93.

иград. наб.

Мороженое, кремъ и желе

Кисель и компотъ

Пирожное, блинчики и блины

Приготовленіе фруктовъ

Приготовленіе мармеладовъ

РУКОВОДСТВО
для
правильнаго веденія
ДОМАШНЯГО ХОЗЯЙСТВА
и сокращенія
РАСХОДОВЪ
Съ приложеніемъ
домашнихъ способовъ
приготовленія
КОНСЕРВОВЪ, ОКОРОКОВЪ, КОЛБАСЪ
и проч.

2 руб.